

DOMAINE
PHILIPPE GIRARD
SAVIGNY-LES-BEAUNE



37, rue du Général Leclerc
21420 Savigny-lès-Beaune - France
03.80.21.57.97 - contact@domaine-philippe-girard.com

www.domaine-philippe-girard.com

BOURGOGNE CÔTE D'OR
Pinot Noir

Vin frais et fruité avec une couleur rouge cerise et des reflets rubis profonds. Il exprime la cerise, le cassis, la mûre avec parfois la grenade ou la pivoine. C'est un vin souple et délicat avec des tanins fins et une matière fruitée, pulpeuse, élancée vers une finale fraîche et légère. Il peut égayer les apéritifs ou accompagner une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti de bœuf.

Appellation : Bourgogne Côte d'Or rouge

Age de la vigne : 50 ans

Densité : 10 000 pieds / hectare

Sol : Argilo-calcaire

Cépage : Pinot Noir

Vinification : Eraflage à 100%, macération pré fermentaire (4 à 5 jours), remontage et pigeage, durée de cuvaison 10 à 15 jours, élevé en fut de chêne durant 9 mois avec 10% de fût neuf.

Caractéristique :

Visuelle : Rouge cerise avec des reflets rubis

Olfactif : Fruits rouges (cerise), noirs (cassis, mûres)

Gustatif : Bouche souple, délicate avec des tanins fins et légers

Accords mets/vin : Il peut égayer les apéritifs avec des planches mixtes de charcuterie et de fromage. Il accompagne très bien une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti de bœuf. Il s'associe parfaitement avec des fromages à pâte molle.