LANGEVINS

VINS CATALOGUES



ɔgne

: MICHEL PRUNIER ET FILLE, BOURGOGNE, FRANCE

couleur rouge cerise. Nez fin qui s'ouvre sur de subtils arômes de sous-bois, de
t de framboise. Découvrez ce rouge possédant une bonne acidité et pourvu de tannins
. offre une bouche ample qui précède une finale assez soutenue.

Q : 10255752
eur : Domaine Michel Prunier et Fille
e : SAQ
Côte de Beaune
ion : Bourgogne
ɔuge
s) : Pinot noir (100%)
alcool : 13%
: 750 ml
ı : Liège
Degustation : Fruité et léger
Accord : Pâtes, Poissons, Volailles, Fromages

PROPRIÉTÉ

Propriété de 12 ha située dans le village d'Auxey-Duresses et exposée vers l'est. Le domaine est doté d'un sol calcaire marneux. Type de vendange manuelle et assemblage de vignes de plaine et de coteaux. La culture est raisonnée et les traitements chimiques limités.

DÉGUSTATION

Sec, léger et fruité. Vin d'une couleur rouge cerise. Nez fin qui s'ouvre sur de subtils arômes de sous-bois, de groseille et de framboise. Découvrez ce rouge possédant une bonne acidité et pourvu de tannins charnus. Il offre une bouche ample qui précède une finale assez soutenue.

ACCORDS GOURMANDS

À consommer seul comme accompagnement avec des viandes blanches grillées ou en sauce. Un accord recherché pour les plateaux de charcuteries.

TEMPS DE GARDE

Prêt à boire ou garder 5 ans suivant le millésime.