



DOMAINE ROYET

## BOURGOGNE PINOT NOIR



**Cépage:** Pinot noir

**Terroir:** Les vignes âgées de 35 ans sont situées sur des terrains argileux.

**Vinification:** Vendanges manuelles. Les raisins sont triés sur une table de tri vibrante et égrappés avant une macération à froid de 4 jours. La vinification est de 12 jours environ avant pressurage, suivi d'un élevage de 20% en cuve inox et de 80 % en fût de chêne de trois vins pendant 8 mois afin de préserver le fruit et la fraîcheur.

**Dégustation:** Le nez est fruité, framboise cassis, sa couleur rubis est limpide. En bouche l'attaque est friande soutenue par des tanins soyeux.

**Accord mets/vin:** Agréable ce Bourgogne rouge peut se consommer avec des grillades ou des volailles rôties...

**Consommation:** A déguster entre 14 et 16°. Temps de garde 3 ans.

**Grape variety:** Pinot noir

**Terroir:** The 35 year old vines are located on clay soil.

**Vinification:** Manual harvest. The grapes are sorted on a vibrating sorting table and destemmed before a 4-day cold maceration. The wine is vinified for approximately 12 days before pressing, followed by 20% maturation in stainless steel tanks and 80% in three-wine oak barrels for 8 months to preserve fruit and freshness.

**Tasting:** The nose is fruity, raspberry blackcurrant, its ruby colour is limpid. In the mouth, the attack is fruity and supported by silky tannins.

**Food and wine pairing:** Pleasant, this red Burgundy can be served with grilled meat or roasted poultry...

**Consumption:** To be enjoyed between 14 and 16°. Aging time: 3 years.