

DOMAINE ROUX

Bourgogne Pinot Noir La Moutonnaière 2019

41,92\$

* Prix de détail suggéré

 Durable

	Frais de service	6,17\$
	Code produit	14693565
	Prix licencié	35.75\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	Importation privée
	Statut	Non disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bourgogne
	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
	Couleur	Rouge
	Fermeture	Liège
	À boire	3 à 5 ans selon le millésime.

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Installée dans le village de Saint-Aubin en côte d'or, notre famille cultive la vigne depuis 1885. Le vignoble s'étend sur plus de 70 hectares, répartis sur 14 communes de la côte de Beaune, de la côte de nuits et de la côte chalonaise. Dans le respect du sol et de la nature, nous mettons en valeur la pureté de nos fruits pour révéler le caractère unique de nos vignobles uniques.

NOTES DE DÉGUSTATION

A l'œil, le vin est coloré - d'abord pourpre puis, avec l'âge, nuancé vers le rubis foncé. Au nez, il offre d'abord une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille) puis évolue vers le pruneau cuit, des notes poivrées, des notes animales, de sous-bois, de mousse et de champignon. La bouche est vive et structurée, avec une épine dorsale bien ronde et souple. Les tanins et le fruit vont de pair et la mâcheté correspond à la puissance des arômes second...

NOTES SUR LE PRODUIT

Le Bourgogne rouge est issu du cépage Pinot Noir dont le nom remonte à 1375 et qui donne naissance à tous les grands vins rouges de Bourgogne. Il est délicat, très apprécié et nécessite des soins attentifs pendant la saison de croissance. L'appellation BOURGOGNE ROUGE date de 1937 et est cultivée sur 299 communes de la Bourgogne viticole. Le Pinot Noir de Bourgogne pousse et s'épanouit à proximité de crus plus prestigieux. Ces proches voisins ne sont séparés que par des centaines o...

ÉLABORATION DU PRODUIT

Les vignes sont situées près des villages de Saint-Aubin et de Puligny-Montrachet. Densité de plantation : 10 000 pieds de vigne par hectare. Taille : Guyot. Rendement : 50 hectolitres par hectare. Vendanges manuelles. Fermentation en cuve inox. Maturation pendant 7-8 mois en cave pour le vieillissement.

