Sélection Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS ÕENÕ

DOMAINE ROUX

Bourgogne Pinot Noir La Moutonnière 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 controlée (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 chalonnaise. 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.