



BOURGOGNE

PINOT NOIR

APPELLATION RÉGIONALE

Emile Chandesais

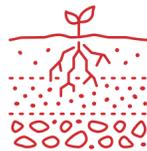
Caché dans les collines de la Côte Chalonnaise, des parcelles oubliées de tous abritent des Pinot Noir tout à fait somptueux. Sur ces terres boudées par leur région, nous avons décidé d'en faire une expérience intense, centrée sur le bourgeon de cassis et la douce onctuosité



Pinot Noir



Replis d'AOP
communales de la
Côte Chalonnaise



Fusion de sols
argilo-calcaires
et marno-calcaires.



Vinifié en cuve
semi-ouverte avec une
macération optimisée
pour l'aromatique.



Élevage et conservation
en cuve inox
pendant 6 à 18 mois.



Le nez dévoile des notes de
sous-bois et de fruits noirs
frais, tandis que la bouche
offre une vigueur marquée,
mettant en avant les mûres.

