

MAZIS CHAMBERTIN GRAND CRU

Mazis-Chambertin Grand Cru

INFORMATION

Appellation : Bourgogne AOP

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13,5 %

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vinification avec macération pré-fermentaire à froid, remontage et pigeage pendant 15 jours
Ce vin est élevé 12 à 18 mois en fûts de chêne avec 80 % de fûts neufs

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 0,42 Ha sur 12 Ha

Type de sol : Argilo Limono Sableux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Robe intense et brillante.

Nez : Arômes de fruits rouges intenses avec des notes de réglisse.

Bouche : Vin puissant avec une belle longueur en bouche, structuré mais les tanins restent soyeux, velouté et finesse en fin de bouche.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14 °C

Accords mets et vins : Ce vin convient très bien avec une préparation culinaire élaborée ou simplement rôtie. Tous les gibiers, qu'ils soient à saveur puissant ou orientés vers la finesse, lui conviennent.

Garde :