

TERRES DES CLOS COTEAUX-CHAMPENOIS

COTEAUX-CHAMPENOIS

INFORMATION

Appellation : AOC
COTEAUX-CHAMPENOIS

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 14° C

Certification : HVE 3

Bio : Non

VINIFICATION

Méthode : Vendangé le 18/9/2020, égrappage, macération, pigeage et remontage, séparation des jus de goutte et de serre, élevage pendant 1 an en fût de chêne

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Marfaux

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Couleur intense

Nez : Fruits rouges

Bouche : Boisé délicat

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14° C

Accords mets et vins :
Mont d'Or chaud et Saucisse de Morteau

Garde :