



DOMAINE
GRACHET-DUCHEMIN
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE
CÔTE D'OR

À Flanc de Coline

COMMUNE : Santenay

LIEU-DIT : Peuraine

CÉPAGE : Pinot Noir

SURFACE : 0,22 ha

PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE : 900 cols

EXPOSITION : Sud-Est

ANNÉE DE PLANTATION : 1990

NATURE DU SOL : Argilo calcaire, graviers
et des sables calcaires en surface

RÉCOLTE : Manuelle

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Macération préfermentaire à 10°C de la vendange égrappée en cuve bois, fermentation spontanée sous l'action des levures indigènes en cuve inox pendant 10-12 jours avec remontages et pigeages quotidiens, élevage de 12 mois en fûts de 1 à 3 vins.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe pourpre, nez exprimant des parfums de cassis et de confiture de framboise, bouche fruitée, corpulente sans excès, ponctuée d'une petite amertume conférant une fraîcheur immédiate à la dégustation.

POTENTIEL DE GARDE :

À déguster dans sa jeunesse, 2 à 5 ans.

SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS :

Charcuteries, tapas, pizza.



DANS LA CONFIDENCE
DES MARANGES

7, Grande Rue - 71150 Sampigny-les-Maranges, France

+33 (0)659 469 297 | +33 (0)699 190 465

DOMAINEGRACHETDUCHEMIN@GMAIL.COM

