

Pinot Noir – Domaine Des Terres Dorées

Catégorie de produit	Vins Rouges
Cépage	100 % Pinot noir
Appellation	Bourgogne (AOC)
Producteur	Jean-Paul Brun
Pays	France
Région	Bourgogne
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	15-16 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Un hommage de Jean-Paul Brun à ses origines bourguignonnes. Jean-Paul Brun est clairement mieux connu pour son Gamay, mais il a planté du Pinot Noir sur les sols argilo-calcaires de son vignoble de domaine à Charnay dans le sud du Beaujolais en 1991; il y a maintenant un total de 3 hectares.

Vinification et vieillissement

Comme pour tous les rouges Terres Dorées, la vinification est traditionnelle bourguignonne. Les raisins sont rigoureusement triés et égrappés, foulés et fermentés avec des levures indigènes dans des cuves en béton. La macération dure environ 3 semaines et le vieillissement est également en béton avec l'utilisation occasionnelle d'un petit vieux chêne.

Caractéristiques

Reconnu pour ses cuvées à la concentration exemplaire, Jean-Paul Brun présente ici une version fruitée, plus digeste et très fraîche du pinot noir, en hommage à ses racines bourguignonnes.

Accords mets et vins

Une trentaine de minutes au frigo lui permettra de révéler un palais tout en fruit, parfait sur les plats de viandes blanches et de poulet. Un vin à l'image de son vigneron : gourmet et passionné.

Autres informations

Taux de sucre : 2,2 g/L

Code produit

Québec : 14234377

