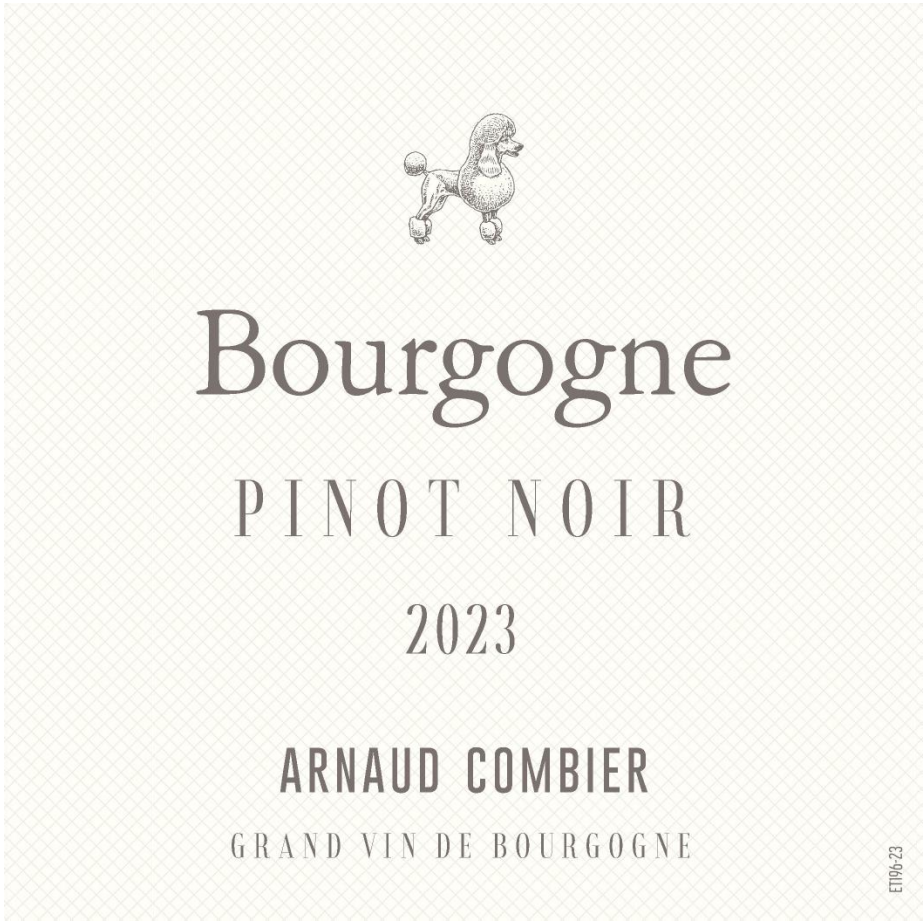


Arnaud COMBIER
Bourgogne Pinot Noir
2023
AOP Bourgogne Pinot Noir



Un style énergique et fruité du Pinot Noir en appellation Bourgogne.



11% alcool



100% Pinot Noir



Sol argilo-calcaire.
Côteaux exposés plein Est.
Vigne de 25 à 30 ans / 3eme année de conversion Bio.



Macération à basse température.
Élevage en cuve inox.
Vin non filtré.



Ce Bourgogne à la robe rouge tendre exprime une aromatique fraîche de petits fruits rouges. Un Pinot Noir peu tannique, vif et gouleyant.



Avec un saucisson de choix au bar à vins de [la Cave des Abbesses](#) en plein Montmartre.



Conseil : Servir entre 16 et 18°C
Garde conseillée : A minima 10 ans.