

Arnaud COMBIER  
Bourgogne Pinot Noir  
2023  
AOP Bourgogne Pinot Noir



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



# Bourgogne PINOT NOIR 2023

ARNAUD COMBIER  
GRAND VIN DE BOURGOGNE

ET196-23



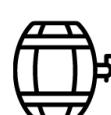
11% alcool



100% Pinot Noir



Sol argilo-calcaire.  
Coteaux 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.