

Arnaud COMBIER

Bourgogne Gros Bidon

2023

AOP Bourgogne



Esprit Nature

La version généreuse d'un pinot noir structuré.



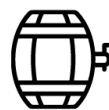
13,5% alcool



100% Pinot Noir



Argilo-Calcaire / Coteaux Sud-Est.
3^{ème} année de conversion Bio.



Macération à basse température.
Elevage en fûts.



Le plein de fruits mûrs avec une bouche souple sur une finale suave.
Un vin pour les amateurs de pinot noir un peu canaille.



Le filet de canette en croûte d'épices du [Dépanneur](#) au cœur du quartier parisien de Pigalle.



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