
Domaine de *Mauperthuis*

Bourgogne Pinot Noir Amphore



Cépage

Pinot Noir



Terroir

Argilo Calcaire appartenant au Kimméridgien

Elevage

Vendanges à la main suivies d'un égrappage et d'un encuvage manuel dans une Amphore d'argile rouge de toscane. Fermentation alcoolique et malo lactique en levures indigènes. Douze mois de macération pelliculaire sans souffre. Décuvage et pressurage dans un pressoir vertical. Assemblage et décantation en vieux fût de chêne pendant 6 mois. Mis en bouteille sans collage ni filtration.

Dégustation

D'une robe rouge sombre aux reflets violacés, ce Bourgogne développe des notes de groseilles et de zeste d'orange associées à des touches épicées de poivre et de cacao, ainsi que des parfums subtils de rose et d'aubépine.

Le palais est fin avec des saveurs mêlant poivre et fruits rouges. Large avec une finale légère, sa structure légèrement tannique lui apporte la puissance et l'équilibre.

Accord Mets-Vin

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats de type viande rouge et vos fromages ; Servir à 14°C.

Garde

Ce vin pourra se conserver 10 ans.