

# AOP Côtes d'Or

## DOMAINE JEANNIARD

### Rouge



**Cépages** : Pinot Noir 100%

**Terroir** : Eboulis et colluvions argileuses

**Rendement moyen** : 30Hl/ha

**Vinification** :

Vinification traditionnelle des côtes d'Or à température régulée afin de favoriser la rondeur et le fruit. *Elevé en barrique de chêne français.*

**Dégustation** :

***Oeil*** : Robe rubis bien pinot noir

***Nez*** : Ce vin exalte des senteurs de fruits rouges et noirs

***Bouche*** : Sa structure en bouche est fluide, rafraîchissante avec de beaux arômes primaires de fruits

**Accord mets/vins** :

Queue de bœuf à la vigneronne, Suerlewerle, Lapin à la beaujolaise.

**Fromages** : Cendré de Vergy, Rigotte du Forez, Pavé d'Auge