

DORMY



Tradition

Cépage : Pinot Noir

Origine : Bourgogne

Age du vignoble : 50-60 ans

Mode de culture : Agriculture raisonnée

Vinification : Traditionnelle, élevage de 10 à 12 mois sur lies fines

Potentiel de garde : A boire de suite ou à laisser vieillir sur des notes d'évolution

Degré alcoolique : 13°

Température de service : Entre 12°C et 14°C

Description

Bien que la culture du Pinot Noir demande une grande rigueur et expertise, DORMY a su élaborer un grand vin en sélectionnant depuis longtemps des parcelles spécifiques. Ce Pinot Noir met en valeur la Bourgogne viticole traditionnelle à travers son élaboration ainsi que de son profil aromatique équilibré d'une grande finesse.

Notes de Dégustation

Muni d'une robe rubis, profonde, limpide et brillante, ce Pinot Noir de Bourgogne offre un concentré de notes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis...) qui lui donne une belle complexité ainsi qu'une certaine fraîcheur. La bouche est gourmande, franche, bien structurée et légèrement tannique finissant sur une jolie finale, d'une grande finesse, épanouie, riche et persistante.

Accords Mets et Vin

Apéritif : Charcuterie, saucisson sec, pâté, rillettes

Entrées : Salades composées, tourtes, omelettes, légumes sautés, wok et cuisine asiatique

Plats : Viandes blanches (volailles...), viandes mijotées (navarin, pot au feu...) ou grillées

Fromages : Fromages affinés, raclette

Gourmant, fin, éclatant, le traditionnel Pinot Noir de Bourgogne