



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie

☒

AOC Côteaux Bourguignons Grand Père Jean 2019 Domaine Bernard & Fils

Présentation du vin

Ce vin de Bourgogne est issu de vignes âgées de 20 à 50 ans. Les baies sont égrappées à la Bourguignonne afin de donner au vin une belle structure tannique

Terroir

Sol argilo-calcaire, sous-sol Hettangien

Vendanges

Récolte à pleine maturité, mise en cuves de raisins égrappés après tri systématique soit manuel, soit sur table de tri, ou encore les deux.

Assemblage

Pinot Noir - Choix rigoureux de plans greffés selon nos désirs en Bourgogne, aptes à produire des vins rouges de grande finesse et à respecter le terroir Age 20 à 50 ans

Vinification

Macération et conduite de la cuvaïson pendant 8 à 10 jours. Pressurage pneumatique puis clarification soignée. On élève alors le vin en fût

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	12,00 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron

Il accompagnera agréablement grillades, viandes en sauce, boeuf Bourguignon, fromages.

Température conseillée

A service entre 12 et 14°

Conseil de garde

Dans les Six années qui suivent la récolte



Bouche

C'est un vin frais et rond, simple et convivial. Sa finesse et sa structure lui confèrent un équilibre et une élégance de bon aloi.