

Santenay Vieilles Vignes

AC, Domaine Bruno Colin, 2016

750 ml

N° Art. 27299716

Robe rubis éclatante, nez de fruits rouges intense cassis, cerise griotte. En bouche le vin se présente de manière souple avec des tanins de belle qualité mais pas trop forts. Beaucoup de chair et de fruit. Joli vinification dans le style assez moderne mais reste frais en finale.



Origine:	France / Bourgogne / Côte de Beaune
Cépage:	Pinot noir
Maturité:	1 à 5 ans
Température:	16 à 18 °C
Conseil de dégustation:	Rôti de veau à la sauce aux morilles, Gibiers à plumes, Bleu, Ragout de champignon
Vinification:	Eraflage complet, Fermentation en cuve inox, Pigeage, Macération pré-fermentaire à froid
Récolte:	Vendanges manuelles, Selection stricte
Élevage:	En partie en barriques neuves et usagées
Durée de l'élevage:	12 mois
Volume:	13.0 %