

BOURGOGNE CÔTE  
CHALONNAISE  
"PIÈCE DU MONTROY"



Cépage :

100% Pinot Noir

Elevage :

55% Cuve  
45% Fût

Temps de garde :

3 à 5 ans

Dégustation :

Robe rouge cerise aux reflets roses.  
Nez aromatique sur des notes de  
fruits rouges frais de type framboise-fraise.  
La bouche est suave avec des tanins fins  
et souples. Des arômes de myrtilles se  
combinent à une pointe subtile de violette.  
La finale est équilibrée avec une belle  
persistance.

Accords vin et mets :

Suprêmes de pintade.  
Cailles farcies au foie gras.  
Fromages crémeux de type Brillat  
Savarin, Mont d'Or.