

Maison François de Nicolay

BOURGOGNE PINOT NOIR

Rouge

Millésime 2015

Appellation: AOC Bourgogne

Cépage: 100% pinot noir

Age moyen des vignes: 30 ans

Nature des Sols: Argilo-calcaires profonds.

Densité de plantation: 10 000 pieds/Ha

Rendements: 8 Hl/Ha

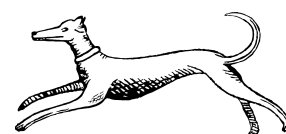
Mode de culture: biologie certifiée

Fermentation alcoolique : 15 jours à trois semaines sans levures exogènes. Partiellement égrappé.

Elevage: 12 à 18 mois en fûts de chêne et sans soufre ajouté.

Mise en bouteilles: Par nos soins à Savigny-Lès-Beaune, sans soufre ajouté.

Dégustation: Ce Bourgogne provient des bas de coteaux de Volnay, les vignes âgées ont donné un rendement très faible, ce qui a pour effet de procurer beaucoup d'intensité à ce vin, particulièrement riche pour un simple Bourgogne Pinot-Noir.



Maison François de Nicolay - 4 Rue Henri Cyrot, 21420 SAVIGNY LES BEAUNE -
France - Tel: +33 (0)3 80 21 50 97 - maison@francoisdenicolay.com - www.francoisdenicolay.com