



AOP Bourgogne pinot noir 2022

Vincent Wengier

Vin de Bourgogne, rouge, France.



Cépage : Pinot noir

Superficie : 2 ha

Rendement : 40 hl/ha

Teneur en alcool : 13 % Vol.

Sucre résiduel : 0,0g/L

Contient des sulfites. Ne contient ni œuf ni produits à base d'œuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.



Un classique!

- LE MILLESIME :

2022 a été caractérisé par une très belle qualité de vendange. C'est un millésime parfaitement équilibré.

- SITUATION :

Les vignes sont situées au sud de l'appellation sur des coteaux de 15 à 20%



AOP Bourgogne pinot noir 2022

Vincent Wengier

- **TERROIR :**

Parcelles situées sur un sol argilo-calcaire. Le sous-sol date du kimméridgien, typique du vignoble chablisien.

- **A LA VIGNE :**

Le désherbage est exclusivement mécanique. L'été a été sec, la pression maladie a été faible. La qualité de la vendange a été exceptionnelle.

- **DATE DEBUT DES VENDANGES :**

Les vendanges ont débuté mi-septembre, et ont durées une bonne dizaine de jours.

- **VINIFICATION :**

Macération d'une dizaine de jours avec juste des remontages quotidien. La fermentation malo-lactique a été faite en cuve inox.

- **ELEVAGE :**

L'élevage c'est fait en fut Bourguignon de 228 litres, pendant un an.

- **SERVICE :**

Température de service est 14° à 16°C.

- **POTENTIEL DE GARDE :**

3 à 10 ans.



- **DEGUSTATION :**

Le nez est composé de fruits rouge et griottes. La bouche est généreuse, équilibrée par une fraîcheur fruitée gourmande. Les tanins sont souples et fondus. Un classique bourgogne rouge !

- **ACCORD METS – VINS :**

Viande rouge, œufs en meurette.