



# BOURGOGNE PINOT NOIR



Le Bourgogne Pinot Noir du **Domaine Gille** est vendangé à la main. La vinification débute avec 5 jours de macération à basse température suivi de la fermentation avec des levures indigènes et sans contrôle de température. La maturation de ce vin est d'au minimum 15 mois dans des fûts en chêne avec une chauffe moyennement longue (1/3 de nouveaux fûts).

## TERROIR

Climat: A l'est de Vosne-Romanée  
Plantation: Terre argilo-calcaire - 10 000 pieds/ha – rendement: 50hl/ha.  
Culture: Sol labouré et non désherbé, taille Guyot, pas de pesticides

## NOTES DE DÉGUSTATION

Température: Service entre 12°C et 16°C (53°F – 60°F)  
Couleur: Ruby avec des reflets brillants  
Nez: Dominance fruités (fruits rouges et cassis) et des notes d'épices.  
Bouche: Très belle harmonie entre la fraîcheur et le fruit. Les tannins de ce vin sont soyeux et il finit sa course sur des notes de vanille.  
Potentiel: 9 ans

## ACCORD METS & VINS

Parfait pour les barbecues, ce Pinot Noir est à déguster avec les viandes rouges grillées ou rôties et les gibiers légers. Ses tannins souples lui permettent d'accompagner aussi de la viande blanche.

- ✓ Alcool: **12,5%**
- ✓ Sol: **Argilo-calcaire**
- ✓ Variété: **100% Pinot Noir**
- ✓ Appellation: **A.O.C. Bourgogne Rouge**



## MEDAILLES

**Bourgogne Pinot Noir 2020**  
Decanter WWA 2022 ARGENT 90

## Domaine GILLE

34 RD 974 - 21700 COMBLANCHIEN

www.domainegille.fr - pierre@maisongille.fr - tel: +33 (0) 660466281

SIRET : 342 761 13700021 – APE : 4634Z – TVA FR03 342 761 137 – ACCISES FR 0088 59 E 0951