



## AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge



Vin Biologique certifié FR-BIO-01



### Le Vignoble :

Encépagement : 100% Pinot Noir

On retrouve les traces de cette famille au début du XIXe siècle dans la région Beaunoise. La marque Bertrand de Monceny a été rachetée à cette vieille famille Bourguignonne il y a une vingtaine d'années par la Compagnie des Vins d'Autrefois, dans le souci de perpétuer la diffusion des grands vins Bertrand de Monceny.

### Dégustation :

L'œil : Pourpre la couleur rappelle une pivoine ou certaines roses aux couleurs profondes

Le nez : évoque les fruits comme la griotte et la fraise ensuite les notes cassis, de réglisse et une légère touche de épices apparaissent.

La bouche : Velouté et suave. Se distingue par sa pureté et sa fraîcheur.

Degrés d'Alcool : 12.5°

### Température de dégustation et Alliance :

Servir entre 14 et 16°C

Suggestion culinaire : Tartes aux légumes, purée de légumes, même les salades de tomates, barbecues; beaucoup de fromages.

### Conservation :

A boire dès maintenant

