



MARGOT SANGOUARD

CARACTÈRE DE FAMILLE



VIN

BOURGOGNE PINOT NOIR



CÉPAGES

100 % Pinot Noir

Le Bourgogne Pinot Noir est l'expression des terroirs de la grande Bourgogne dans son ensemble. Ce vin possède les caractéristiques des jolis vins de Bourgogne.

Sol argilo-calcaire - Récolte des raisins à pleine maturité. Vinification traditionnelle et élevage en cuves avec gestion des températures pour conserver des arômes les plus frais possible.



DÉGUSTATION

D'une belle robe profonde, intense de couleur rubis, ce vin d'une élégance aux tanins délicats, complexe sur des arômes de petits fruits rouges, possède un velouté très caractéristique des pinots noirs, souple il se démarque par une finale toute en fraîcheur.



ACCORD METS VINS

A déguster à l'apéritif avec de la charcuterie. Il s'accordera aux viandes rouges grillées ou braisées, sur un filet mignon, une fricassée de volaille et sur des fromages.



TEMPÉRATURE

À servir entre 14° et 16°C



GARDE

À consommer dans les 5 ans