



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

## Bourgogne Rouge

---

### Sol

Généralement gras et riche, terre argileuse.

### Situation

Situé dans les bas de la Côte de Beaune et de la Côte de Nuits. La plupart des parcelles du domaine sont sur Fixin, Gevrey-Chambertin et Brochon.

### Exposition au soleil

Est et Sud-Est.

### Cépage

Pinot Noir.

### Vinification

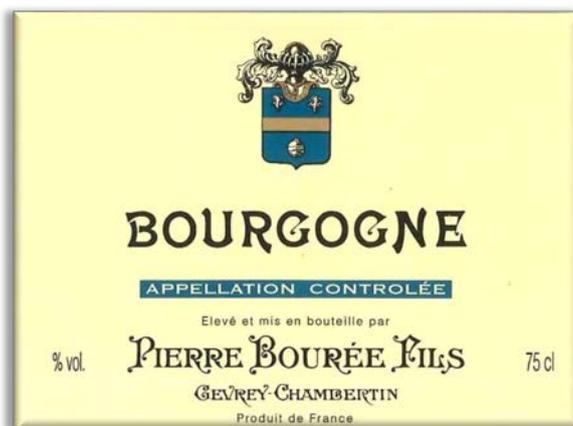
Vendanges manuelles après un tri sévère, les raisins sont mis en grappes entières dans des cuves en chêne. Après une fermentation de 18 jours, la cuve est pressée (presseur pneumatique) puis entonnéée (mise en tonneau).

### Elevage

16 mois en fûts de chêne.  
Un soutirage au moment de la mise en bouteille.  
Ce vin a été filtré.

### Dégustation et accompagnement

Tendre et fruité (fruits rouges), doté d'une belle robe, il s'accorde avec les viandes blanches telles que le veau et la volaille.



\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.

---