



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

## Côte de Nuits Village

---

### *Sol*

Marnes : sol caillouteux.

### *Situation*

Orientation Est. Notre vin est issu de vignes situées à Fixin.

### *Couleur*

Rouge

### *Cépage*

Pinot Noir

### *Vinification*

Les raisins entiers sans éraflage démarrent par une macération dans des cuves en bois ouvertes ; par la suite la fermentation s'effectue exclusivement avec les levures naturelles ; le total de ces deux processus macération et fermentation dure environ 20 jours. Pressage dans un pressoir pneumatique.

### *Elevage*

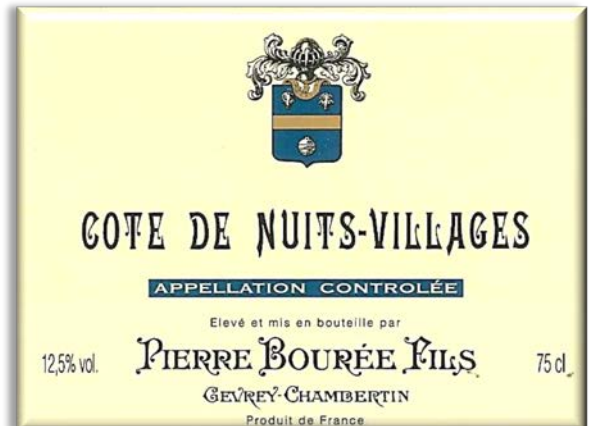
Les vins « nouveaux » sont entonnés dans des fûts de chêne pour environ 18 mois, ils y effectuent leur fermentation malo-lactique.

Mis en bouteilles par filtration.

### *Dégustation et accompagnement.*

Viandes marinées et grillées ;

Fromages bourguignons.



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

---