



MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

BOURGOGNE PINOT NOIR

Cuvée Edmé

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

La délimitation de la production du Bourgogne rouge porte principalement sur trois départements : Yonne, Côte d'Or et Saône-et-Loire. Elle est la région la plus septentrionale du monde qui produise de grands vins rouges. Le pinot noir est le cépage à la base de toutes les appellations de Bourgogne rouge, des plus modestes aux plus prestigieuses.

DESCRIPTION :

Robe rubis foncé avec quelques reflets violets.

Nez très expressif de petits fruits noirs, de vanille, sur un fond finement boisé.

En bouche, attaque fraîche, souple et ronde.

Vin vivant et structuré, des tanins présents mais enrobés.

La finale est acidulée.

