

Millebuis

BOURGOGNE

CÔTE CHALONNAISE

PINOT NOIR

Les Demi-Hottes



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES & CLIMAT

Le vignoble de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise se présente sous forme d'îlots entre Chagny au Nord, à la limite de la Côte de Beaune, et Saint-Gengoux-le-National au Sud, à la limite du Mâconnais. Situées sur plusieurs petites parcelles de communes de Saules et Culles-les-Roches, les vignes du climat « Les Demi-Hottes » sont exposées Est/Sud-Est, majoritairement en milieu de coteau. Elles puisent dans des sols marneux et calcaires, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Demi-Hottes ».

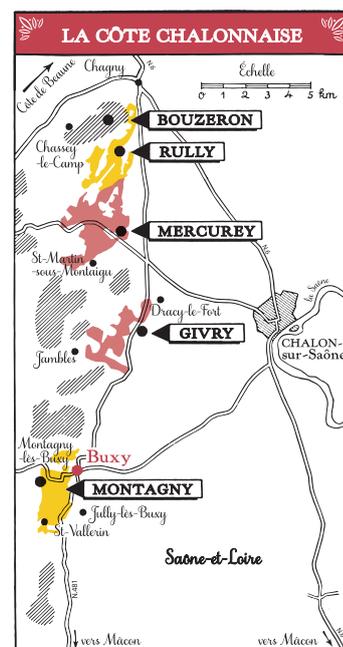
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif à l'encuvage. Cuvaison longue, entre 15 et 20 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe pourpre profonde révèle une belle minéralité avec des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fruitée et croquante avec une chair ferme. Une expression gourmande du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrans. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise