

# BOURGOGNE PINOT NOIR 2022 ROUGE

JULIEN MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Bourgogne

Situé au coeur de Bourgogne. Entre 280 et 380 mètres d'altitude.  
Les conditions climatiques sont favorables à la culture de la vigne, le premier acte de naissance en l'an 640.

## Accords mets et vins

Mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, tels que les légumes en salade, tourtes à la viande ou pot-au-feu.

## Détails

**Domaine** : Julien Marchand  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2022  
**Degrès** : 12,5 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Pinot noir  
**Région** : Bourgogne  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Bourgogne  
**Nom du Vigneron** : Julien Marchand

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% Pinot Noir  
**Vendange** : Manuelle  
**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours  
**Elevage** : 100% fûts de chêne

## Dégustation

**Robe** : Rubis  
**Nez** : Cerise, cassis et mûre  
**Bouche** : Souple et délicate, avec des tanins fins  
**Finale** : Fraîche et légère  
**Garde** : 5-7 ans  
**Température de service** : 15°C – 16°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.



image not found

[https://boutique.mauperier.com/photos\\_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg](https://boutique.mauperier.com/photos_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg)