

# PINOT NOIR 2021 ROUGE

JEAN-PHILIPPE MARCHAND



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Avec sa robe claire et lumineuse, le Pinot Noir de France est un vin fin, léger et aux arômes subtils. Sa vivacité est délicate et appelle des accords avec des mets fins.

## Accords mets et vins

Apprécie la compagnie d'une volaille rôtie ou encore d'un steak de thon grillé. Côté fromages, le camembert et le brie sont ses partenaires de jeu préférés.

## Détails

**Domaine** : Jean-Philippe Marchand

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2021

**Degrès** : 12,5 %

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Pinot noir

**Région** : Bourgogne

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

**Nom du Vigneron** : Jean-Philippe Marchand

## Caractéristiques

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vendange** : Vendanges manuelles

**Vinification** : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours.

**Elevage** : En cuve

## Dégustation

**Robe** : Rubis intense

**Nez** : Arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais

**Bouche** : Bouche élégante, peu tannique et soyeuse

**Garde** : 2 ans

**Température de service** : 15°C - 16°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Domaine Marchand existe à Morey-Saint-Denis depuis sept générations. En 1893, il s'agrandit par l'acquisition d'une ancienne maison de vigneron située au cœur de Gevrey-Chambertin. Le bâtiment actuel date du début du 18e siècle et fût érigé sur une cave où les vins s'épanouissent.



image not found

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