

Famille **MOUTARD**

AOC Bourgogne

FRANCE

La Fosse Dionne

Bourgogne

Rouge

Culture raisonnée

La générosité et le désir d'apporter émotions et plaisir sont les premiers moteurs de la maison Moutard. Le vin est naturellement synonyme de convivialité et les productions sont toujours pensées pour accompagner des moments privilégiés de partage. La maison Moutard se distingue par son respect de l'identité des vins liés à leurs terroirs. Son objectif est de créer une continuité entre les vins d'hier et ceux d'aujourd'hui.



100% Pinot noir



12.5%



750 ml



Culture raisonnée.

Labour d'hiver, étulage fin mai.

Amendement : compostes + rafles de marc de raisins.

Rendement : 50 hl/ha

Sols : calcaire du kimméridgien

Age vignes : 25 ans



Vinification traditionnelle.

Macération sur vendange égrappée, 3 jours à froid pour extraire des notes de fruits rouges, puis une dizaine de jours en fermentation sur marc pour obtenir la complexité.



Elevage en fût de 5 à 10 mois, avec fermentation malolactique. Levures indigènes.



Couleur : Rouge foncé

Au nez :

Notes épicées, fruitées, sous-bois.

En bouche :

Ce vin dévoile une palette aromatique sur des notes fruitées. Ses tanins sont ronds et fondus.

Il est séduisant par sa finesse et son coté gourmand.

Accords mets & vin :

S'associe avec des viandes blanches et rouges, des viandes fumées ou sur un plateau de fromages.

Taux de sucre : 0,30 g/L



Servir entre 15°C et 16°C.



Garde 3 ans

