

DOMAINE
TORTOCHOT

GRANDS VINS DES TERRES DE BOURGOGNE

BOURGOGNE
PINOT NOIR
CUVÉE FINE SÉLECTION



Terroirs

CÉPAGE 100% Pinot Noir

ÂGE DES VIGNES 20 ans

SURFACE 0,37 hectare

Ce vin est élevé 12 mois en fûts de chêne



Dégustation

Le nez est flatteur avec des arômes de fruits rouges (cerise, framboise) accompagnés de touches florales (violette) et d'épices douces comme la vanille et le poivre blanc.

En bouche, il est léger et fruité avec des tanins souples et une belle fraîcheur. Vous trouverez là un vin plaisir plein de gourmandise.

A boire dans les 3 à 5 ans pour conserver toute sa fraîcheur fruitée, mais peuvent être vieilli une dizaine d'années.

Accords mets-vins

Viandes blanches et volailles, côte de bœuf, plateau de charcuterie, fromages doux.

L'empreinte du temps

depuis 1865

Guidés par la lumière & les cycles naturels,
nous cultivons nos vignes dans le respect des rythmes du temps.
Nous ajustons chaque geste au fil des saisons, des sols et des
expositions de nos parcelles, révélant ainsi la vérité
de chaque terroir. Depuis 2008, nos 12 hectares de vignes
évoluent selon les principes de l'agriculture biologique.

G. tortochot

8, Rue de Paris, 21220 Gevrey-Chambertin, France
contact@domainetortochot.com

DOMAINETORTOCHOT.COM