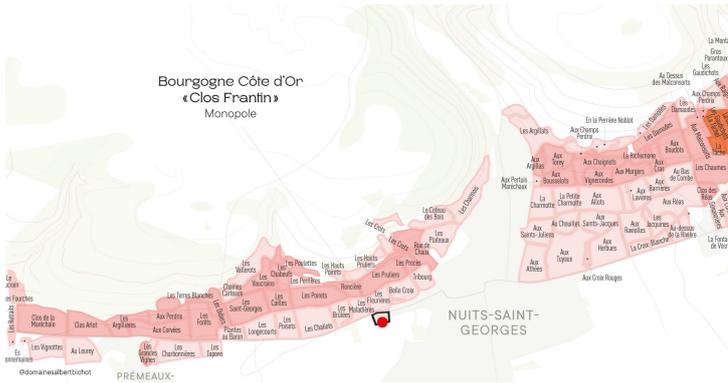


BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR "CLOS FRANTIN" MONOPOLE DOMAINE DU CLOS FRANTIN



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires
Superficie du vignoble : 1,90 ha
Âge moyen des vignes : 35-40 ans



PRÉSENTATION

C'est en Côte d'Or, au cœur de la Bourgogne viticole, que sont produits les vins les plus prestigieux de la région. Afin de valoriser ces terroirs d'exception, la dénomination géographique complémentaire "Côte d'Or" est née en 2017.

Les vins de l'appellation Bourgogne Côte d'Or sont soumis à des conditions de production plus strictes que ceux de l'appellation Bourgogne (rendements inférieurs, même densité de plantation que pour les appellations village, parcelles situées exclusivement sur la Côte de Beaune et la Côte de Nuits).

Notre Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir "Clos Frantin" est, comme son nom l'indique, un clos mais aussi un monopole situé au cœur de notre Domaine du Clos Frantin à Nuits-Saint-Georges.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis, framboise...). Velouté et gourmand au palais, il est équilibré par une structure aux tanins souples. Sa finale délicatement parfumée est très flatteuse.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

Jancis Robinson : 16/20 (2021)

Wine Spectator : 89/100 (2020)

Wine Spectator : 90/100 (2019)

