



# DOMAINE G. SAUMAIZE

VIN DE BOURGOGNE



## DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Bourgogne contrôlée

Région viticole : Mâcon

Cépage : Pinot noir

Couleur : Grenat

Type de vin : Vin rouge

Nature du sol : Argilocalcaire

Âge de la vigne : 30 à 40 ans

Vinification :

Vendange à la main, pré fermentation à froid, pigeage et extraction lente de la couleur

Élevage : Assemblage en fût et en cuve

## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

La robe est de couleur grenat profonde et brillante. Il y a un joli nez avec des fruits frais nuancé d'épices avec une pointe florale. En bouche les tanins sont souples et légèrement toastés. La finale est plaisante. À servir entre 14° et 16°C.

## ACCORDS METS VINS

Ce vin s'accorde parfaitement avec de la charcuterie et des fromages affinés

Les Maillettes, 71960 Davayé - France

Mail : [contact@domainesaumaize.com](mailto:contact@domainesaumaize.com) - Tél. +33 (0)03 85 35 82 65

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

