



Domaine Papillon-Lavoignat

« Bourgogne Rouge »



AOC Bourgogne Rouge

Surface : 0,5 ha
Type de sols : Argilo-Calcaire
Porte-Greffes : 3309 C - SO4 - 101,14

Mode de Culture : Conversion Bio, fertilisation organique, enherbement, Travail mécanique des sols, taille en guyot simple et double.

Densité de Plantation : 7500 – 8000 Pieds/ha
Age Moyen des Vignes : 40-50 ans
Cépages : Pinot Noir 100%

Vinification et élevage : Vendange manuelle puis les raisins sont éraflés et mis en cuve inox thermo régulés. Où va se dérouler la macération pré fermentaire à froid (3 jours), puis le vin part en fermentation alcoolique où nous laissons la température monter entre 18 et 22°C pendant 2 semaines. Élevage en fûts de Chêne (vieux de 1 à 4 vins) pendant 12 mois sans soutirage.

Conseils de service : Température de service entre 14 et 18°C. À déguster sur une pièce de bœuf, sur un filet mignon, avec un plateau de fromages, sur un canard...

Notes de dégustation : Robe cerise clair, très joli nez ambitieux entre la matière fruitée du pinot et ses tanins souples, on sent également son léger coté boisé qui structure ce vin. Attaque vive et tendre en bouche d'une belle présence fruitée qui devrait parfaitement évoluer avec le temps.