

DOMAINE DUCHESNE FRÈRES



LE DOMAINE ?

Transmis depuis quatre générations, notre domaine incarne un authentique héritage familial. Dirigée par David Duchesne, notre équipe perpétue la tradition avec passion. Chaque bouteille raconte l'histoire de notre domaine et de la prestigieuse Côte Chalonaise.

Vinification :

La vendange est mécanisée, suivie d'une table de tri moderne pour sélectionner les raisins les plus qualitatives pour les préparer à la fermentation, puis exclusivement à la phase de remontage (pas de pigeage). L'élevage du vin se fait en cuve.

Dégustation :

D'une robe rouge intense, ce vin offre des arômes fruités et frais. En bouche, il est peu tannique, doux et agréable, avec une vivacité bien équilibrée et une légère touche de moelleux.

Accords mets et vins :

Ce vin est un choix idéal pour accompagner des plats délicats tels que les volailles rôties.

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS



Région : Bourgogne

A.O.C : Bourgogne Passe-Tout-Grains

Cépage : Pinot Noir et Gamay

Couleur : Vin Rouge

Sol : Argilo-Calcaire