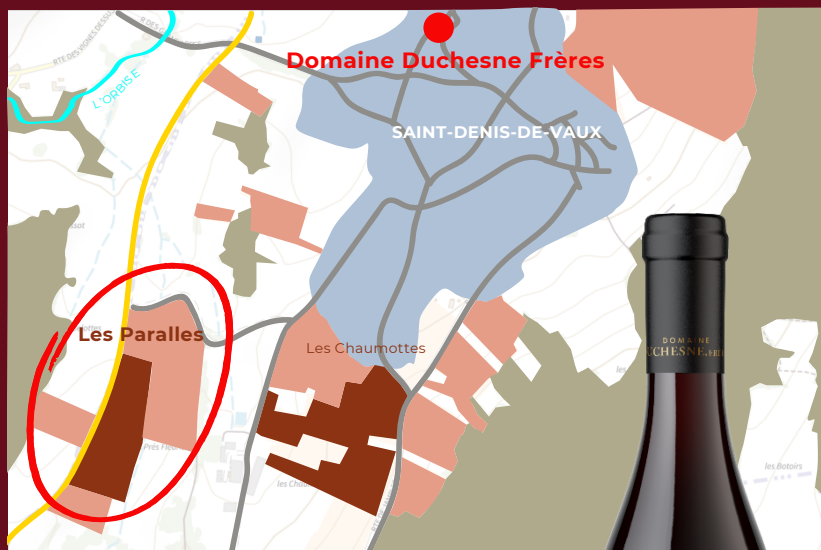


# DOMAINE DUCHESNE FRÈRES



# BOURGOGNE PINOT NOIR "LES PARALLES"



**Sol** : principalement argileux et calcaire

**Région** : Bourgogne

**A.O.C.** : Bourgogne

**Cépage** : Pinot Noir

**Type de vin** : Vin rouge sec tranquille

**Altitude** : 275m

Maturité tardive

Vignes âgées de 30 ans en moyenne

## 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 Chalonnaise.

### Vinification :

La vendange est mécanisée, suivie d'une table de tri moderne pour sélectionner les raisins les plus qualitatifs 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** : Avec un sol à dominante composée d'argile et de calcaire et des vignes âgées en moyenne de 30 ans, ce vin exhale des arômes envoûtants de cerises et de framboises. La bouche est vive, fruitée avec une structure généreuse.

**Accords mets et vins** : Ce vin mettra en valeur de belles pièces de viandes rouges (côte de bœuf, faux-filet ou magret de canard). Il est également parfaits avec les viandes mijotées.