

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 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 :

Ce Bourgogne 100% pinot noir révèle des arômes de cerises et de framboises. La bouche est vive, fruitée et généreuse.

Accords mets et vins :

Ce vin mettra en valeur les belles pièces de viande rouge (côte de bœuf, faux-filet ou magret de canard). Il est également parfaits avec les viandes mijotées.

BOURGOGNE PINOT NOIR



Région : Bourgogne
A.O.C : Bourgogne
Cépage : Pinot Noir
Couleur : Vin Rouge
Sol : Argilo-Calcaire