

# AOP BOURGOGNE

## DOMAINE JEANNIARD

### Rouge « Bourgogne »



**Cépages** : Pinot Noir

**Age des vignes** : Vignes âgées de 45 ans sur le lieu dit « Les Maladières », vignes âgées de 30 ans sur le lieu dit « vignes blanches ».

**Vinification & Elevage** : 50% vendanges manuelles, 5 semaines de cuvaion, pigeages aux pieds. Elevé 12 mois en fûts et 6 mois en cuve.

**Dégustation** : Une robe riche en couleur, pourpre intense. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une belle corbeille de fruits rouges et noirs-fraise, cerise, cassis, myrtille, évoluant sur le pruneau cuit, sur des nuances poivrées, animales et de sous-bois, sur la mousse et sur le champignon. La cuvée Quintessence est très vivante en bouche, structurée, le dos souple et rond. Les tanins et le fruit créent un bel équilibre. On y retrouvera du volume et de la chair.

**Suggestion** : Ce millésime a une personnalité élégante, fine et une structure fluide et légère en bouche. On lui associe donc des mets plutôt délicats moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Sa délicatesse en fait même le partenaire idéal des amateurs de poisson. On peut aussi lui associer un veau rôti, voire un taboulé ou du fromage.