



Comte Senard

BOURGOGNE «Auguste»

Un vin présentant les mêmes caractéristiques que mon fils dont il porte le nom : fruité et expressif. Un délice !



CÉPAGE et ÂGE DES VIGNES

Pinot Noir - 20 ans

SURFACE et RENDEMENT

88 ares - 6000 bouteilles

VINIFICATION

Tri à la cuverie, macération pré-fermentaire à froid de 1 à 3 jours. 2 à 3 semaines de vinification. Levures indigènes. Contrôle des températures.

ÉLEVAGE

14 mois en fût de chêne.
50 % fûts neufs.

GARDE

1 à 5 ans

DÉGUSTATION

Un nez expressif sur des notes de fruits rouges (cerises). Parfumé, frais, souple, presque tendre, un vin plaisir qui saura accompagner votre quotidien. A boire dans sa jeunesse (1-2 ans).

ACCORDS METS & VINS

Plateau de charcuterie et Fromages doux et crémeux.

domainesenard.com

1 rue des Chaumes 21420 Aloxe-Corton - France

Tél : (+33) 03 80 26 40 73