

DOMAINE BERTHAULT

4, Route de Buxy
71390 MOROGES

03.85.47.91.03

domaine.berthault@yahoo.fr



BOURGOGNE Rouge « champ Pernin » 2018



VIN DE BOURGOGNE

BOURGOGNE

PINOT NOIR

Appellation Bourgogne Contrôlée

“Champ Pernin”

2018

MISE EN BOUTEILLE PAR
DOMAINE

Berthault

COULEUR :	ROUGE
CEPAGE :	PINOT NOIR
DEGRE :	13 %
SOL :	ARGILO-CALCAIRE
RENDEMENT :	54 hl/ha
VENDANGE :	MANUELLE
PRODUCTION :	3400 Btlles

Vinification :

Macération et fermentation 14 jours
En vendange egrappée
remontage pour homogénéisation quotidienne
Pressurage pneumatique
Elevage en cuve 10 mois
Fermentation malolactique
Soutirage, filtration
Mise en bouteille au domaine par nos soins

Dégustation

Couleur :

Rubis net et brillant.

Nez :

Arome de petit fruit rouge et noir (cassis, groseille...)

Bouche :

Belle équilibre tanins acidité, son aspect charnu et généreux lui apporte une bonne longueur en bouche du volume et de la chair.