



## DEVILLARD

### Bourgogne Pinot Noir Le Renard 2022

**44,00\$**

\* Prix de détail suggéré

 DOMAINES DEVILLARD

\$	Frais de service	7,25\$
	Code produit	14995491
\$	Prix licencié	39.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
📁	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📍	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Bourgogne
📍	Appellation	Bourgogne
🍇	Cépage(s)	Pinot Noir 100 %
🍷	Couleur	Rouge
🩸	Sucre	Sec
🍷	Fermeture	Liège

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

C'est une histoire qui s'écrit au pluriel, au fil des siècles et au gré des appellations. Une histoire de famille, passionnée et amoureuse du vignoble. Les Devillard sont propriétaires depuis plusieurs générations, de 4 domaines en Bourgogne, du Nord au Sud, de la Côte de Nuits au Mâconnais. Cette offre est unique en Bourgogne. Millésime après millésime, c'est la même exigence et constance qualitative qui anime la famille et ses équipes.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe pourpre aux reflets violets. Le nez intense est net et d'une trame fruit noirs (mûres) avec des arômes de cuir et d'épices. En bouche, le vin est intense avec une vivacité. Le vin présente un beau volume et un bel équilibre.

Accords avec la charcuterie, poissons et la volaille.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Les vins de la gamme "Le Renard" ont été sélectionnés par la famille Devillard comme dignes représentants des arômes variétaux des cépages bourguignons Chardonnay et Pinot Noir. La mise en bouteille est effectuée au domaine, en bouteilles Bourgogne Traditionnelle. Les vignes sont celles des 3 domaines détenus par la famille Devillard – le château de Chamirey, le domaine de la Ferté et le domaine des Perdrix, tous étant présents sur notre site.

#### ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles, égrappage à 100%, pressurage lent, macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique (16-18 jours). Vieillessement 10-12 mois, 100% en cuves inox.

