PINOT NOIR 2021 ROUGE

JULIEN MARCHAND

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Avec sa robe claire et lumineuse, le Pinot Noir de France est un vin fin, léger et aux arômes subtils. Sa vivacité est délicate et appelle des accords avec des mets fins.

Accords mets et vins

Apprécie la compagnie d'une volaille rôtie ou encore d'un steak de thon grillé. Côté fromages, le camembert et le brie sont ses partenaires de jeu préférés.

Détails

Degrès : 12,5 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Julien Marchand
Domaine : Julien Marchand
Région : Bourgogne
Appellation : Vin de France
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir

Caractéristiques

Cépage : 100% Pinot Noir
Vendange : Vendanges manuelles
Vinification : En cuve ouverte. Macération à froid de 5 jours.
Elevage : En cuve

Dégustation

Robe : Rubis intense
Nez : Arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais
Bouche : Bouche élégante, peu tannique et soyeuse
Garde : 2 ans
Température de service : 15°C - 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

JULIEN MARCHAND représente la 5ème génération de vignerons, Il a travaillé avec son grand père Claude MARCHAND à Morey St Denis, et son père Jean Philippe MARCHAND. Actuellement il se partage entre son métier d'électricien, la vinification et l'élevage des vins et ses deux enfants. Gourmet, gourmand, il apporte sa gourmandise dans les vins, afin d'apporter le fruité, la rondeur du Pinot Noir et Chardonnay tout en présentant une belle structure de tannins élégants.

Plaisirs du vin
Cahors