



AU FIL DE NAROSSE



LA PARCELLE

Cépage : Pinot Noir
Orientation : sud-est
Sol : argilo calcaire
Age de la vigne : 35 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles
Cuvaision pré-fermentaire à froid
Fermentation 15 jours en cuves
Pigeages et arrosages manuels réguliers
Décuvage puis pressurage
Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois

SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 14 et 16 °C.
Ce vin s'accorde parfaitement avec des viandes blanches grillées ou des fromages doux.
Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 1 et 3 ans avant de le consommer.

AURORE BACHELET

Grands Vins de Bourgogne

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : contact@aurore-bachelet.com

www.aurore-bachelet.com