

PINOT NOIR PRESTIGE D'AUTREFOIS

DÉGUSTATION

La robe est brillante, de couleur rouge rubis.

Au nez, un bouquet dominé par des parfums de cerises noires et de fraises des bois rehaussé par des notes boisées et de réglisse.

En bouche, ce vin est riche et structurée. Arômes de fruits des bois qui laissent place à des notes toastées dans le final.

ACCORDS METS-VINS

Côte de veau, filets de canettes, gratins de légumes, fromages à pâtes dures.

TYPE	Vin de France
CÉPAGE(S)	100% Pinot Noir
TEMPÉRATURE DE SERVICE	13°C à 15°C
POTENTIEL DE GARDE	3 à 5 ans
COULEUR	Rouges



Retrouvez ce vin sur notre site
WWW.CVA-BEAUNE.COM
> page <https://www.vins-dautrefois.com/b/Uy>
> ou flashez le QR Code

