



DOMAINE BESANCENOT

Bourgogne Pinot Noir

- + **Région** : Bourgogne
- + **Niveau** : A.O.C Bourgogne Pinot Noir
- + **Appellation** : Bourgogne Pinot Noir
- + **Couleur** : Rouge
- + **Cépages** : 100% Pinot Noir
- + **Alcool** : 13%
- + **Contenance** : Bouteille de 75cl
- + **Classification** : Domaine certifié HVE



La maison Besancenot est un domaine familiale présent depuis plus de cinq générations. Les vins sont élaborés traditionnellement avec des méthodes ancestrales alliant savoir-faire et modernité. D'ailleurs la critique primée Canadian Wine Natalie Maclean a parlé de leur « belle complexité » et de leur « finesse du vieux monde ».



Culture raisonnée, vendanges mécaniques, Vinification classique avec pré fermentaire à froid et élevage 12 mois en fût de chêne.

Bouchonnage : Bouchon DIAM



Robe rouge cerise



Note de petit fruits rouges et noir



Structuré, riche et rond



Température de service : entre 14° et 15°

Temps de garde : 6 ans



Viande rouges, Volaille, Fromages affinés.