

AOP Bourgogne Côte d'Or



- **The winegrower:** Alexandre Vaudoisey
- **Annual production :** 10 000 btles
 - % Alc. : 13,5 %Vol
 - Available in : 75cl
- **Le vigneron :** Alexandre Vaudoisey
- **Production annuelle moyenne :** 10 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 13,5 %Vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir
- **Type of soil :** Clay, limestone and filtering grounds..
 - **Yield:** 45 hl/ha
 - **Age of the vine:** 30 years
 - **Harvest :** Hand Picking
- **Cépage(s) :** 100 % Pinot Noir
- **Type de Sol:** Argilo-calcaire et et sols filtrants•
- **Rendement:** ,,, hl/ha
- **Age des vignes :** 30 ans
- **Vendange :** Manuelle

Vinification & Maturing

- receipt of partially or totally destemmed harvest
- alcoholic fermentation with indigenous yeasts for 15 days in wooden vats
- chating and aging in barrels for 15 to 18 months
 - regular wadding (= every 8 days)
 - racking in tanks

Vinification & Elevage

- fermentation alcoolique avec les levures indigènes pendant 15 jours en cuve en bois
- entonnage et élevage en fûts pendant 15 à 18 mois
- ouillage régulier (= tous les 8 jours)
- soutirage en cuve

«Burgundy with a powerful nose of red and black fruits, ripe pepper and light toast, with a fresh attack on the palate, structured in finesse by tannins which are starting to blend...»

«bourgogne au nez puissant de fruits rouges et noirs, de poivron mûr et de toasté léger, au palais frais en attaque, charpenté en finesse par des tanins qui commencent à se fondre. ...»



Aging potential :
3-6 years

Tenue et conservation
3-6 ans

Culinary agreements:
To serve at 14-16° C
Good match with Charcuterie, terrines, grilled meats, Comté

Gastronomie – Accords culinaires :
Servir entre 14 et 16 °C
Accompagne Charcuterie, terrines, grillades, comté.

Association de vignerons Patrimoine des Terroirs
Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs
Contact: Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com

