

Les Paulands

Vignoble | *Bourgogne*

AOP | *Corton Grand Cru*

Typicité | *Sec*

Fournisseur | *Domaine Comte Senard*



TERROIR | Sols argilo calcaires

CÉPAGE | Pinot Noir (100%)

VINIFICATION | Macération 18 mois en fûts de chêne français

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Robe très tuilée, reflets marrons*

Nez | *Nez sur des arômes de bourgeon de cassis, de prune, et de notes viandées*

Bouche | *A l'attaque franche avec beaucoup d'acidité et des notes animales*

ACCORDS METS | Fromages à pâtes dure, fromages à pâte molle, volailles, veau

SERVICE IDÉALE



14-16°C



CARTE DES VINS

Un vin de Bourgogne typique, fin et complexe

