



# BOURGOGNE

## Pinot Noir



### Appellation Régionale Rouge

- **Encépagement** : Pinot Noir
- **Age des vignes** : 30 ans.
- **Sols** : argilo-calcaire
- **Vendanges** : manuelles et tri sélectif
- **Vinification** : égrappage 100%; macération à froid environ 4 jours; contrôle de température; pigeage 2 fois par jour; cuvaison totale 12 à 14 jours.
- **Elevage** : 12 mois en fûts de chêne; mise en bouteille par nos soins au Domaine.
- **Belle robe brillante**, nez expressif très fruité avec des notes de cerise. En bouche, souplesse et rondeur rendent ce vin sans prétention, plaisant et agréable à boire relativement jeune
- **A déguster** entre 3 et 5 ans d'âge avec charcuterie, viandes et volailles grillées

### Regional Appellation

- **Vinestock** : Pinot Noir
- **Age of vines** : 30 years old.
- **Soils** : clay-limestone
- **Harvesting** : by hand and sorting though of the fruit
- **Vinification** : stalking 100%; cold maceration for about 4 days; temperature control; crushing twice a day; total fermentation on skins 12 to 14 days
- **Maturing** : 12 months in oak barrels; bottled by us at the Estate
- **A fine, bright colour**, an eloquent, fruity bouquet with hints of cherry. Well-balanced and smooth, this wine is not pretentious, is pleasant and nice to drink whilst relatively young
- **To be tasted** when 3 to 5 years old with pork meats and delicatessen, meats and grilled poultry

Domaine Parent

21630 Pommard – France

Tel. 03 80 22 15 08 Fax 03 80 24 19 33

E-mail : [contact@domaine-parent.com](mailto:contact@domaine-parent.com)

[www.domaine-parent.com](http://www.domaine-parent.com)