



FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNE PINOT NOIR

2018



DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez gourmand aux arômes de fruits rouges croquants (cerise, framboise). Bouche élégante, où s'entremêlent les épices et des notes réglissées. Le vin est rond, équilibré, avec des tanins subtils et élégants.

ACCORD METS-VIN

Il s'accorde parfaitement avec des volailles, des viandes grillées, et des fromages affinés. Servir à 16°C.

VINIFICATION

Les raisins sont exclusivement ramassés à la main et font l'objet d'un tri rigoureux directement à la parcelle. Les raisins sont ensuite égrappés à 100%. Pré-fermentation à 4 degrés pendant 5 jours suivie par 6 à 10 jours de macération en cuve à basse température, avec un pigeage tous les deux jours et deux remontages par jour. Elevage 100% fûts neufs pendant 12 mois.

MILLÉSIME 2018

2018 est un millésime de qualité, très satisfaisant en terme de qualité et de quantité. L'hiver a été froid, le printemps tempéré et l'été synonyme de chaleur et de sécheresse. Les vendanges ont commencées le 12 septembre afin de maintenir l'équilibre du vin et la fraîcheur du Chardonnay. Un millésime riche, élégant et puissant.

INFORMATIONS TECHNIQUES



TERROIR

Le vignoble est composé d'une parcelle sur une superficie totale de 0,30 hectares. Les vignes sont situées à Lugny, Lieu-Dit «Les Beguignes». Sol argilo-calcaire, à dominance crayeuse. Densité: 8000 pieds/ha.



CÉPAGE

100% Pinot Noir.



EXPOSITION

La parcelle bénéficie d'une exposition Est, à une altitude de 250 mètres.



PRODUCTION ANNUELLE

1 500 bouteilles.
Rendement: 45 hl/ha6

www.famille-paquet.com

314 rue des Valanges – 71960 Davayé - Frane
contact@paquet-montagnac.com



Follow us on [@vins_famillepaquet](https://www.instagram.com/vins_famillepaquet)



[Famille Paquet](https://www.facebook.com/FamillePaquet)