



FAMILLE PAQUET
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



BOURGOGNE PINOT NOIR

2019



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 2019

2019 est un millésime de qualité, malgré une très faible récolte. Les aléas climatiques (mois de Mai pluvieux, gèle et sécheresse) ont induit à des pertes records jamais enregistrées sur le domaine (-40% de récolte). Les vendanges ont commencées début Septembre afin de maintenir la fraîcheur. Ce millésime se caractérise par une grande pureté aromatique et un équilibre remarquable.

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/ha.

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)