

Tendre



LE PETIT BALLON

Château des Bois

Bourgogne Pinot Noir 2018

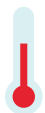
AOP BOURGOGNE

Château des Bois

Bourgogne Pinot Noir 2018

AOP BOURGOGNE

Tendre

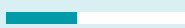


SERVICE

16°C

CARAFAGE

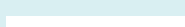
non

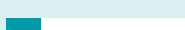
 Puissant

 Complexe

 Épicé

 Fruité

 Boisé

 Tannique



L'avis de Jean-Michel Deluc

La cerise sur le Château!

Voici un Bourgogne tendre qui est issu de pinots noirs de plus 40 ans, ce qui lui donne de la sève et une bonne concentration. Le Château des Bois offre des vins ensoleillés de par sa position méridionale en Bourgogne. Ici, l'esprit clunisien règne, et on connaît le travail des moines en Bourgogne. Cette cuvée 2018 est fruitée à souhait, mentholée et florale. L'impression de déguster un bonbon à la cerise.

Château des Bois

Un château au nom qui incite à la promenade, situé sur une colline balayée par les vents: un cadre poétique dont Xavier Greuzard profite chaque jour depuis maintenant cinq ans. Refusant de quitter sa région natale, le Mâconnais, il reprend le domaine à la suite du départ à la retraite de l'ancien vigneron. Et depuis, il vit son rêve d'enfant, car non, Xavier ne voulait pas être pompier ou astronaute, mais bien vigneron, à l'instar de ses parents.



Bourgogne 71960 La Roche-Vineuse

PRIX ABONNÉ **8,90€** PRIX CONSTATÉ **10,00€**



	SERVICE ~~~~~	16°C
	CARAFAGE ~~~~~	non
	À DÉGUSTER AVANT ~~~~~	2023
	ACCORD PARFAIT ~	Pâté en croûte et salade de mâche

Côté fourchette

À déguster dès à présent avec...



VIANDES

Charcuteries, andouillette grillée, boudin blanc truffé, quenelle de veau, onglet échalotes, terrines



FROMAGES

Crottin de Chavignol frais ou demi-sec, tomme fraîche



POISSONS

Thon rouge grillé ou à la provençale, calamars à l'encre, cabillaud au jus de veau



PLATS VÉGÉTARIENS

Spaghettis aux légumes du soleil, aubergines à la tomate

Détails



CÉPAGE(S)

Pinot noir



À DÉGUSTER AVANT

2023



CULTURE

Conventionnelle



ALCOOL

12,5%

CONTENANCE

750 ml

Dégustation



ŒIL

Vin à la robe rubis, brillante, tendre sur des nuances mauves. L'aspect visuel nous parle de légèreté.



NEZ

Nez discret puis fruité, cerise, floral, pivoine, et mentholé pour un côté frais. Parfumé et attractif.



BOUCHE

Souple et fruité, gouleyant, sur le fruit. Matière tendre et désaltérante sur une finale griotte.



Prix imbattable
pour les abonnés



Livraison offerte
à partir de 6 bouteilles



Expédition
3 jours ouvrés

www.lepetitballon.com



FV_ADR1_FEV20