

Domaine de *Mauperthuis*

Les Brûlis



Cépage

Pinot Noir

Terroir

argilo-calcaire, appartient géologiquement au jurassique et le kimméridgien est l'étage le plus représenté.

Elevage

Macération à froid de 3 jours, puis les deux fermentations sont faites avec la flore indigène. Légers remontages pendant la phase de macération. Pressurage pneumatique puis élevage de 6 mois en cuve inox.

Dégustation

À l'oeil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille), Le Bourgogne « les brûlis » rouge est très vivant en bouche, structuré, le dos souple et rond. Ses tanins et le fruit tiennent un tête-à-tête où la mâche équilibre l'impulsion des arômes secondaires

Accord Mets-Vins

Garde

.Température de dégustation:
12 à 14 °C en vin jeune, 14 à 16 °C en vin plus mûr