



ETIENNE DANTEUILLE

DESCRIPTION OF THE WINE

A.O.C Appellation Bourgogne Contrôlée

Région / region: Bourgogne

Cépage / Grape variety: Pinot Noir

Sol / Soil : Argilo-calcaire / Limestone and clay

Vinification / Wine making:

- Egrappage
- Macération à froid pendant 5 à 8 jours
- Pigeage et remontage
- Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox.
- Destemming
- Cold settling for 5 to 8 days
- Punching down and pumping over
- Alcoholic and malolactic fermentation in stainless steel vats

Elevage: En cuves inox 9 à 12 mois.

Aging: In stainless steel vats for 9 to 12 months.

COMMENTAIRES / COMMENTS

Ce vin présente une robe rubis brillante. Au nez, il dégage des arômes de fruits rouges, tandis qu'en bouche, il offre des tanins souples et une structure magnifiquement équilibrée et harmonieuse.

This wine has a bright ruby color. On the nose, there are aromas of red fruit, while on the palate, it offers supple tannins and a beautifully balanced and harmonious structure.

ACCORDS / PAIRINGS

Ce vin rouge se marie bien avec un plateau de charcuterie, un fromage doux ou une viande rouge.

This red wine pairs well with a charcuterie platter, mild cheese, or red meat.

TEMPERATURE

16-18 °C



Mail : info@mlc-vins.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR YOUR HEALTH, PLEASE CONSUME IN MODERATION