



# BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE



## LA PARCELLE

Cépage : Pinot Noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo calcaire

Age de la vigne : 75 ans

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

Cuaison pré-fermentaire à froid

Fermentation alcoolique en cuve

Pigeages et arrosages manuels réguliers

Décuvage puis pressurage

Fermentation malolactique en fûts

Élevage en fûts de chêne de 12 mois puis en cuve inox pendant 5 mois

## SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 14 et 16°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec des brouillades aux champignons, viandes grillées ou en sauces, fromages à pâtes molles.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 2 et 5 ans avant de le consommer.

---

**AURORE BACHELET**

*Grands Vins de Bourgogne*

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : [contact@auore-bachelet.com](mailto:contact@auore-bachelet.com)

[www.auore-bachelet.com](http://www.auore-bachelet.com)