



MOMMESSIN

BOURGOGNE



BOURGOGNE PINOT NOIR LA CLÉ SAINT PIERRE

Appellation : Bourgogne.

Localité : Côte de Beaune, Côte de Nuits, Mercurey.

Nature du sol : calcaire, argile et silice principalement.

Cépage : pinot noir.

Vendanges : manuelles.

Vinification : longue, de 12 à 15 jours .

Élevage : en fûts de chêne pendant 6 mois.



Histoire

La Clé Saint-Pierre est l'emblème de la maison qui fut jadis une dépendance de la fameuse abbaye de Cluny. Cette clé est le symbole de la qualité des crus de Bourgogne que la maison sélectionne avec rigueur et passion pour offrir des vins ne nécessitant pas de longs vieillissements en cave.



Terroir

Le Bourgogne Pinot noir "La Clé Saint-Pierre" provient de trois terroirs complémentaires : la Côte de Beaune pour l'élégance, la Côte de Nuits pour la puissance et la Côte chalonnaise dans le secteur de Mercurey pour le fruité et la tendresse.



Vin

- Robe : couleur rubis soutenue.

- Nez : arômes de petits fruits rouges (griotte et cerise) avec un nez très typé Pinot noir.

-Bouche : vin parfaitement structuré et équilibré. Tannins présents mais déjà tendres. Très belle longueur en bouche avec des saveurs de griotte et de cerise.



Consommation

Ce vin est très typé sans être trop tannique. Il a été conçu pour pouvoir être apprécié très rapidement. Néanmoins, ses origines nobles et les caractéristiques du millésime lui permettent une garde de 3 à 5 ans. Il accompagnera à merveille les gibiers à plume, les volailles et les viandes rouges et blanches ainsi que les fromages pas trop puissants.

Ce vin sera apprécié à une température proche de 15-16° C .