

JB

**JEAN-BAPTISTE
JESSIAUME**

Grands Vins de Bourgogne

BOURGOGNE

PINOT NOIR

- ◆ **CÉPAGE :** 100 % Pinot Noir
- ◆ **SURFACE :** 4.65 hectares
- ◆ **SOL :** Calcaire argileux
- ◆ **VINIFICATION :** Vendange manuelle 100% égrappée, tri sélectif rigoureux. Macération pré-fermentaire à froid de 6 à 8 jours, régulation de température. Cuvaison 30 jours. Elevage 12mois, 70% en cuves et 30% en fûts.
- ◆ **DÉGUSTATION :** Une robe rubis avec son bouquet très fin et bien fruité (panier de petits fruits rouges). La bouche est souple avec des tanins fins. Ce vin est équilibré et d'un style représentatif de son cépage.
- ◆ **POTENTIEL DE GARDE :** 5 à 7 ans
- ◆ **TEMPÉRATURE DE SERVICE :** 15° C
- ◆ **ACCORD METS-VINS :** Rôtis, viandes grillées ou poêlées, fromages.



“Entrer en résonance avec le terroir”

JEAN-BAPTISTE JESSIAUME

1 rue Chauchien - 21590 Santenay
03 80 20 92 16 - jbj@jbjessiaume.com

www.jbjessiaume.com