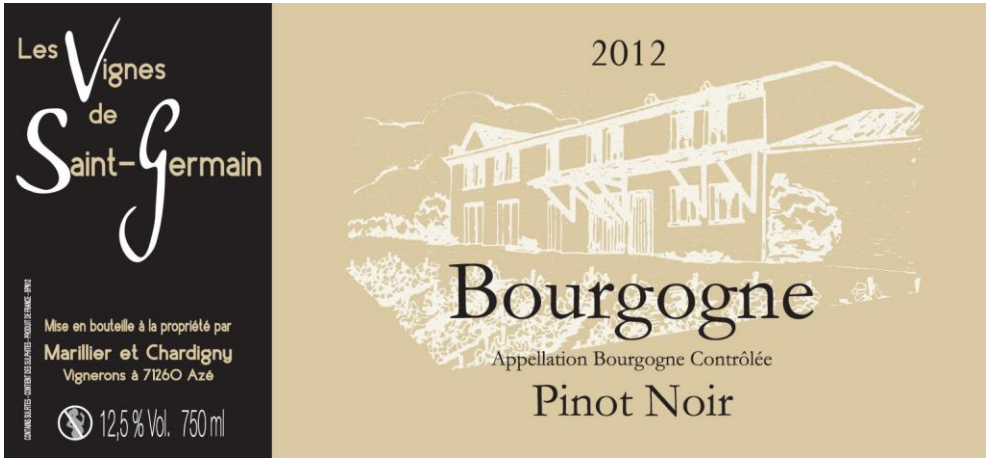
SOCIETE DES VINS DE PIZAY

BOURGOGNE PINOT NOIR

Les vignes de Saint Germain



Provenant du cépage bourguignon par excellence, le Pinot Noir, ce vin est produit sur les argilo-calcaires du Jurassique qui dominent la vallée de la Saône sur les derniers contreforts de la Cote Chalonnaise.

BOURGOGNE PINOT NOIR

LE PRODUCTEUR

La famille Marillier exploite le domaine de ROCHEBIN depuis le début du siècle.
Ce domaine de 42 hectares se trouve sur la commune de AZE sur une colline au soleil levant. Les vignes de Rochebin sont d'anciennes propriétés de l'Abbaye de Cluny, qui, dès le Moyen Age produisaient des vins très appréciés des têtes couronnées de l'Europe entière qui pendant huit siècles fréquentèrent avec les pèlerins les vastes réfectoires monastiques de Cluny.

CARACTERISTIQUES DE LA PRODUCTION

- Cépage : Pinot Noir
- Age moyen des vignes : 45 ans
- Taille : Guyot simple
- Situation : Sud-Est
- Sol : argilo-limoneux

VINIFICATION

- Vendanges mécaniques avec égrappage au cuvage
- Macération de 12 jours
- Cuve thermorégulée – Elevage en cuve béton

ELEVAGE

- Soutirage précoce
- Filtration sur terres de diatomées
- Mise en bouteilles au printemps.

CARACTERISTIQUES DU VIN

Robe : tuilée
Nez : arômes de fruits à noyaux assez typiques du pinot. On emploie l'expression "pinote" lorsque l'on peut reconnaître la griotte, la fin est très minérale.
Bouche : l'attaque est fraîche, les tanins sont fondus. Les arômes de Pinot se développent progressivement au palais et apportent une bonne persistance … la finale.

EVOLUTION ET CONSERVATION

Dominante : minéralité et subtilité
Evolution : 5 à 7 ans
Servir chambré, ramené de la température de la cave … celle de la pièce -4 degrés.

METS D'ACCOMPAGNEMENT

Viandes rouges, gibiers, gigot, entrecôte, fromages bourguignons : Citeaux, Epoisse, Vacherin, ...