

AOC Bourgogne rouge « Moutier »

2017

Moutier, signifie "ancienne abbaye", chartreuse fondée par Charlemagne. La congrégation était constituée de Moniales hospitalières et a servi de léproserie, après-guerre, elle fut détruite. Ce climat se situe en dessous de l'appellation Gevrey-Chambertin "Les Journaux".

Dégustation : Au nez, le Bourgogne Rouge impressionne avec des arômes expressifs de fruits noirs bien mûrs et d'épices suaves. En bouche, des tanins de densité moyenne permettent justement de mettre les fruits en valeur tout en finesse. Des saveurs qui nous rappellent nos attaches à la Bourgogne.



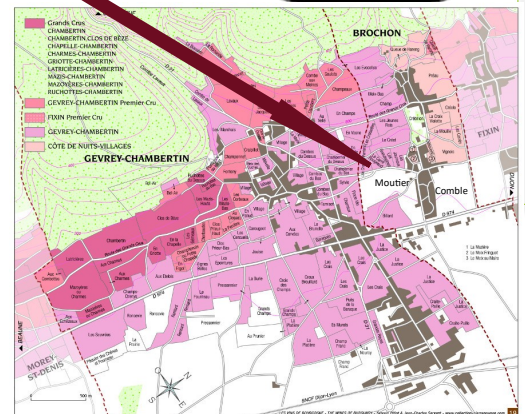
Altitude	260 mètres
Cépage	Pinot Noir
Plantation des vignes	1989
Densité de plantation	10000 pieds /ha
Rendement maximum	60 hl/ha
Taille	Guyot / Pousard
Conduite culturale	Lutte raisonnée et la prophylactique
Vendanges manuelles	Tri à la vigne, en petites caisses
Vinification traditionnelle	Egrappée Avec levures naturelles 20 jours de macération
Durée de l'élevage	12 mois en fûts de chêne
Mis en bouteilles	par gravité en bouteille de 75 cl
Temps de garde	6 ans



Température de service 14-15 °C

Alliances culinaires : Ce vin est idéal à déguster dans sa jeunesse lors d'un barbecue ou pour accompagner vos salades composées.

Idées de recettes : pochouse, couscous



Domaine viticole Isabelle LIPPE - 1, rue de Fontenotte 21220 Brochon par (Gevrey-Chambertin)

Tél. 33 (0)6.32.45.81.57

Email: domaine.isabelle.lippe@gmail.com

Web: www.domaine-isabelle-lippe.fr