



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

BOURGOGNE ROUGE

“Les Champs de la Croix”

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 1 HECTARE 2 ARES 73
DE VIGNOBLE – CLIMAT « CHAMPS DE LA CROIX »,
VIEILLE VIGNE ENHERBÉE



SENSATION

Nez ouvert sur les
fruits rouges et
bouche souple à la
finale épicée



DÉGUSTATION

À déguster à 14°-15°



ASSOCIATIONS

Charcuteries,
grillades, viandes
blanches, fromages
frais...

| SOL : Silico-calcaire

| EXPOSITION : Sud-Est

| CÉPAGE : 100 % Pinot Noir

| ÂGE DE LA VIGNE : 45 ans

| RENDEMENT : 55 hl/ha

| PRODUCTION : +/- 7 900 bouteilles

| VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main -
tri sur table à la vigne. Vinification traditionnelle longue de
17 jours en cuve inox thermorégulée.
Élevage de 10 mois (40 % en fût et 60 % en cuve).

| GARDE CONSEILLÉE : 3 à 6 ans
(avant un court passage en carafe peut être nécessaire)

| TEMPÉRATURE CONSERVATION : 10° à 14°



DOMAINE DU FOUR BASSOT

35 Rue des Fougères, 71640 Saint-Mard-de-Vaux

+33 (0)3 85 45 13 04 • contact@domainefourbassot-71.com • www.domainefourbassot-71.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION.