



DOMAINE
DU FOUR BASSOT

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CÔTEAUX BOURGUIGNONS ROUGE

VIN ISSU D'UNE SURFACE DE 2 HECTARES 26 ARES 79
DE VIGNOBLE : ASSEMBLAGE DE 6 PARCELLES –
VIGNE ENHERBÉE



SENSATION

Vin croquant, typé
par les fruits rouges.
Bouche ronde et
gourmande.



DÉGUSTATION

À déguster de 12° à 14°
(se révèle bien frais)
C'est un « vin d'amis »



ASSOCIATIONS

Idéal pour
les barbecues,
les « casse-croûtes »
improvisés ou prévus !

- | SOL : Argilo-siliceux
- | EXPOSITION : Majoritairement Sud-Est
- | CÉPAGE : 100 % Pinot Noir
- | ÂGE DE LA VIGNE : 40 ans en moyenne
- | RENDEMENT : 60 hl/ha
- | PRODUCTION : +/- 12 600 bouteilles
- | VINIFICATION/ÉLEVAGE : Vendanges faites à la main -
tri sur table à la vigne. Vinification traditionnelle avec macération
à froid, longue de 17 jours en cuve inox thermorégulée.
Élevage de 7 mois (40 % en fût et 60 % en cuve).
- | GARDE CONSEILLÉE : 3 à 4 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.