



CÉPAGE
100 % Pinot Noir

APPELLATION
AOP Bourgogne

ORIGINE
Bourgogne · France

MILLÉSIME
2023

DEGRÉ D'ALCOOL
13,5 % vol.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
14 - 16 °C

POTENTIEL DE GARDE
À boire dès maintenant · 3 à 5 ans

GROS BIDON

BOURGOGNE 2023

AOP BOURGOGNE · VIN ROUGE

Un Pinot Noir croquant, gourmand et vivant,
pensé pour le plaisir immédiat.



TERROIR

Une cuvée bourguignonne issue de Pinot Noir, sur des sols argilo-calcaires. Le climat continental favorise une maturité lente, la fraîcheur et la finesse du fruit.



CÉPAGE

100 % Pinot Noir. Une expression directe et accessible du cépage, privilégiant le fruit rouge, la souplesse et la buvabilité.



VINIFICATION

Vendanges manuelles. Fermentation traditionnelle de 7 à 14 jours avec levures indigènes, en cuves béton. Intervention minimale et absence d'intrants en vinification.



ÉLEVAGE

Élevage privilégiant la pureté du fruit et la souplesse, sans recherche de boisé dominant. Mise en bouteille avec un usage très limité du soufre.



DÉGUSTATION

Robe rubis. Nez de fraise, cerise et petits fruits noirs, avec une nuance épicée. Bouche juteuse et croquante, matière souple, tanins fins et finale fraîche.



ACCORDS GASTRONOMIQUES

Charcuteries fines, œufs en meurette, volaille rôtie, pâté en croûte, veau grillé, champignons et fromages bourguignons.

LE PRODUCTEUR

Arnaud Combiér

Vigneron naturel formé à Beaune, Arnaud Combiér recherche des vins vivants, frais et précis, élaborés avec une intervention minimale.

ARNAUD COMBIÉR

BOURGOGNE