DES VINS SÉLECTIONNÉS AVEC PASSION

Dominique Bertholet

dominique.bertholet@skynet.be

GSM +32 492 70 22 10



Visuel illustratif : ancien millésime

LES CHAZOTS

BOURGOGNE PINOT NOIR 2024

AOP BOURGOGNE · VIN ROUGE

Un Pinot noir dense et équilibré,
aux fruits rouges et aux tanins fondus.

TERROIR

Climat « Les Chazots », en Bourgogne. Près de 3 hectares situés en bas de Pommard et sous Volnay, avec des vignes âgées d'environ 40 ans.

CÉPAGE

100 % Pinot noir. Les parcelles reçoivent les mêmes soins que les appellations villages du domaine, pour une expression dense et équilibrée.

VINIFICATION

Vendanges manuelles à parfaite maturité. Durant la vinification, un remontage quotidien et deux pigeages par jour favorisent l'extraction.

ÉLEVAGE

Élevage d'environ 8 mois en fûts de chêne français, pour accompagner la structure du vin et arrondir ses tanins.

DÉGUSTATION

Robe pourpre soutenu. Nez de framboise, de fraise des bois et de mûre. Bouche dense et équilibrée, aux tanins ronds et fondus, dans un ensemble séduisant et gourmand.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Rôti de veau, magret de canard, entrecôte grillée, fricassée de volaille ou tarte aux trois fromages.

CÉPAGE
100 % Pinot noir

VINIFICATION
Vendanges manuelles · pigeages

ÉLEVAGE
Environ 8 mois en chêne français

DEGRÉ D'ALCOOL
À confirmer sur la bouteille

TEMPÉRATURE DE SERVICE
14–16 °C

POTENTIEL DE GARDE
4 à 6 ans (à titre indicatif)

LE PRODUCTEUR

Domaine Gérard Boyer

Le Domaine Gérard Boyer soigne ses parcelles des Chazots comme ses appellations villages, avec des vendanges manuelles et un élevage en chêne français.