

DOMAINE PIGNERET FILS

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Terroir

L'ALIGOTÉ, EN COTE CHALONNAISE, EST TRÈS SOUVENT PLANTÉ EN COTEAUX, CE QUI EN FAIT UN VIN TRÈS FIN. IL SERA POUR NOUS, PLANTÉ ESSENTIELLEMENT À MOROGES.



POUR L'APÉRITIF,
SUPPORTERA
PARFAITEMENT UNE
CRÈME TELLE QUE
LE CASSIS POUR EN
FAIRE UN KIR

Dégustation

L'ALIGOTÉ, PARÉ DE SA ROBE OR PÂLE, RÉVÈLE TOUTE SA FRAÎCHEUR ET SA MINÉRALITÉ. LE NEZ RESTE DOMINÉ PAR DES ARÔMES DE FRUITS FRAIS, LÉGÈREMENT CITRONNÉ ALLANT JUSQU'À LA PÊCHE.

CE VIN CONVIVIAL SERA LE PARFAIT ALLIÉ DE L'APÉRITIF, ACCOMPAGNANT À MERVEILLE DES GOUGÈRES, DU PÂTÉ CHAUD, UNE CHARCUTERIE, UN FROMAGE FRAIS.



12°



Aligoté



100%
cuve inox



2 à 3 ans

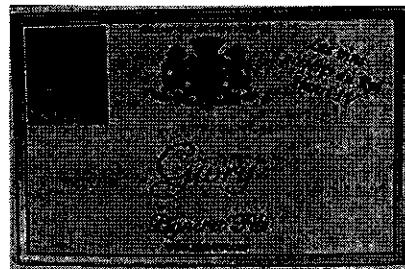


DOMAINE PIGNERET FILS

GIVRY BLANC

Terroir

LE GIVRY BLANC, LES VINS PRÉFÉRÉS DU ROI HENRY IV, VIENT PUISER SES ARÔMES D'UN SOL ARGILE CALCAIRE ET D'UNE EXPOSITION MAJORITAIREMENT EST / SUD-EST.



CERTAINS
FROMAGES COMME
LE COMTÉ OU LE
CHÈVRE DU
CHAROLLAIS

Dégustation

LES ARÔMES DU GIVRY BLANC PEUVENT ÊTRE MIELLÉS CITRONNÉS. ILS RAPPELLENT LE TILLEUL, LE LYS, LES FRUITS SEC. LE CHARDONNAY EXALTE DES ARÔMES D'ABRICOTS, DE PÊCHE.

LE PARTAGE ENTRE L'ACIDITÉ ET LE MOELLEUX LUI ASSURE UNE BELLE LONGUEUR ET OPPULENCE EN BOUCHE

ACCORD METS ET VINS : FOIE GRAS, CRUSTACÉS, SAINT JACQUES, POISSON BEURRE BLANC, VIANDE BLANCHE.



13% vol



Chardonnay



60%
Fût



idéal
2 à 5 ans



10 à 12°

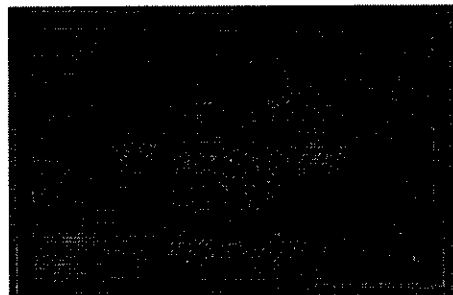
DOMAINE PIGNERET FILS

BOURGOGNE ROUGE

VIEILLES VIGNES

Terroir

ISSU PRINCIPALEMENT DE NOS PLUS VIEILLES PARCELLES DE 40 ANS ET PLUS, SITUÉES ENTRE AUTRE SUR NOTRE COTEAU DU MONT AVRIL, SUR DES SOLS TYPIQUEMENT BOURGUIGNONS, ARGILLO CALCAIRES.

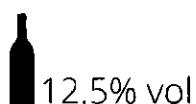


ACCOMPAGNERA
UNE VIANDE ROUGE
LÉGÈREMENT
RELEVÉE, UN
FROMAGE

Dégustation

EN SÉLECTIONNANT LES RAISINS DE NOS PLUS VIEILLES PARCELLES, NOUS ÉLABORONS UN PINOT NOIR PLUS CONCENTRÉ AVEC DES ARÔMES DE FRUIT NOIR, DE CASSIS, VOIRE D'ÉPICES.

LE PASSAGE POUR 1/3 EN FÛT APPORTE ENCORE DE LA COMPLEXITÉ AVEC DES NOTES DE TORRÉFACTION. IL SERA DONC PLUS APTE AU VIEILLISSEMENT.



12.5% vol



Pinot Noir



30%
fût



Idéal
5 à 6 ans



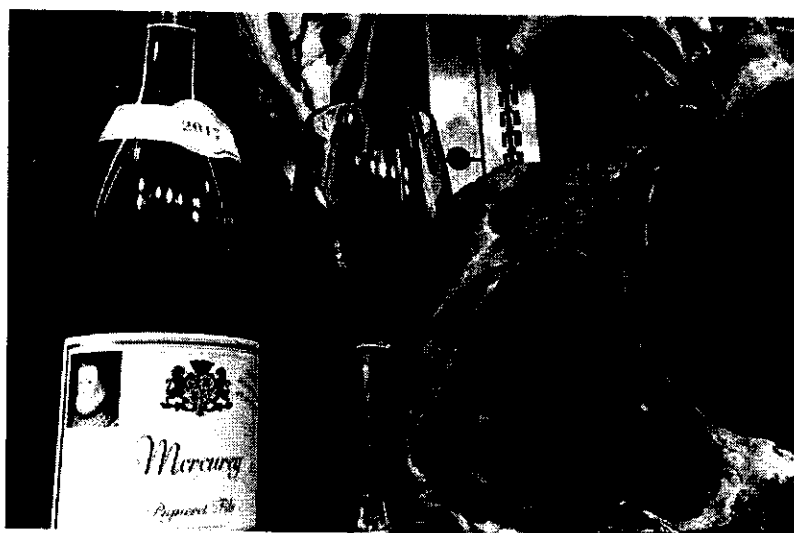
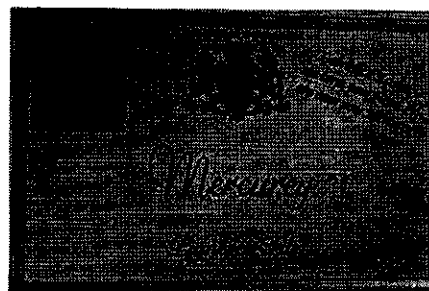
14 à 17°

DOMAINE PIGNERET FILS

MERCUREY ROUGE

Terroir

LES TERROIRS ARGILOS CALCAIRES DE MERCUREY LUI CONFÈRENT CETTE PUISSANCE AROMATIQUE ET TOUTE SA COMPLEXITÉ TYPIQUE À CETTE APPELLATION.

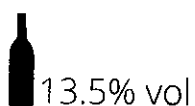


ACCORD METS /VIN:
PIÈCE DE BŒUF,
AGNEAU, GIBIER,
FROMAGES AFFINÉS..

Dégustation

DE CARACTÈRE SOUVENT PROFOND ET D'UNE TEINTE ROUGE RUBIS, CE VIN ÉVOQUE LA SENSATION D'UN FRUIT CROQUANT, AUX ARÔMES DE FRAMBOISE, DE FRAISE ET DE CERISE. SUR DES MILLÉSIMES PLUS ANCIENS ON PEUT Y RETROUVER DES NOTES DE SOUS-BOIS DE TABAC ET DE FÈVES DE CACAO, VOIR D'ÉPICES.

EN BOUCHE C'EST UN VIN RICHE, ENTIER.



13.5% vol



Pinot Noir



60%
fût



idéal
5 à 6 ans
et +



15 à 17°