

DOMAINE ARNOUX PÈRE ET FILS

Parmi les climats classés en premiers crus, « En Genêt » est une petite parcelle d'environ un hectare située au Nord de la capitale des vins de Bourgogne.



Terroir:

Cette parcelle est plantée sur un sol calcaire, brun, mêlé d'argile et de sable.

Cépage:

Pinot Noir.

Age de la vigne:

40 ans.

Vinification:

Vendanges manuelles – Cuvaison d'une vingtaine de jours puis vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois – 3 à 4 mois en cuves inox puis mise en bouteille.

Production:

Environ 5000 bouteilles.

Caractère:

Sous une belle robe rubis et opaque, ce vin offre un nez particulièrement parfumé de petits fruits rouges et d'épices. Arômes délicats et texture soyeuse, il mêle rondeur et élégance pour exprimer le meilleur de son terroir. Complexe et riche, il a su construire son identité tant par son côté élégant et charmeur, que par sa longueur et son ampleur en bouche.

Conservation:

Ample et équilibré, il saura être apprécié aussi bien dans sa jeunesse qu'après quelques années de garde.

Service:

Afin d'améliorer le volume et la pureté des arômes, un débouchage au préalable est recommandé, d'une à deux heures avant le service avec une température d'environ 15-16°C.

Accords:

Offrant une palette de saveurs assez large, il saura accompagner la plupart de vos plats. Allant de viandes fines et légères jusqu'à la plupart des fromages.