

# Pinot Noir 2 Barrique BIO 2022

Antoine Bovard

<b>Type</b>	Vin rouge
<b>Origine</b>	Suisse, Waadt
<b>Producteur</b>	Antoine Bovard Lavaux
<b>Classification</b>	AOC
<b>Expansion</b>	12 mois d'élevage en fûts de chêne 100 % neufs
<b>Contenu</b>	70 cl
<b>Millésime</b>	2022
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 8 ans
<b>Température de service</b>	18°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Pinot Nero / Pinot Noir / Blauburgunder
<b>Numéro d'article</b>	31308122

## Commentaires

Les meilleurs raisins de ce cépage ancien proviennent de deux parcelles de Pinot Noir soigneusement entretenues, sélectionnées pour un élevage particulier : 9 mois en fûts de chêne. Une cuvée limitée pour les amateurs de Pinot Noir et de moments de dégustation uniques. Ce vin est limité à seulement 960 bouteilles numéro

## Recommandation culinaire

Bœuf simplement salé et poivré avec réduction de vin rouge ou porc braisé, sauces aux champignons, volaille au four, fromage de chèvre affiné, cocottes de légumes grillés.

## Notes de dégustation

Un départ tonique et souple aux arômes complexes de prunes, d'eau de vie de cerise, de bois frais et d'encens. Le milieu juteux confère une sensation de légèreté et s'accompagne de tanins fins. La finale est sèche et structurée. Un vin élégant qui incarne la beauté et l'harmonie.