

# Joaquim Dias

## Bourgogne Pinot Noir

*Robe rubis.*

*Nez de fruits rouges, de framboise bien mûre.  
Fruit juteux en bouche étirée par une note poivrée,  
ensemble frais et léger.*



**APELLATION :** Bourgogne

**COMMUNES :** Saint Martin sous Montaignu, Mercurey, Mellecey et Saint Jean de Vaux

**COULEUR :** Rouge

**CÉPAGE :** Pinot noir

**SURFACE :** 2 ha

**PRODUCTION MISE EN BOUTEILLE :** 10 000 bouteilles

**EXPOSITION :** Parcelles situées en plaine et mi coteaux

**ANNÉE DE PLANTATION :** De 1960 à 2015

**NATURE DU SOL :** Argilocalcaire

**RÉCOLTE :** Mécanique dans les jeunes vignes et manuelle dans les vieilles vignes

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Vendange égrappée, levurage et fermentation alcoolique 10 à 12 jours en cuves inox, soutirage et élevage de 10 mois en cuves inox

**POTENTIEL DE GARDE :** 3-4 ans

**SUGGESTIONS D'ACCORD METS-VINS :** Plateau de charcuterie

21, rue de Grapigny, 71640 Mellecey

☎ +33 (0)3 85 45 26 77 📠 +33 (0)6 10 60 28 03

[www.joaquim-dias.fr](http://www.joaquim-dias.fr)