

BOURGOGNE PINOT NOIR 2019

Domaine Leprince



Situation : Le travail de Frédéric Leprince nous a immédiatement séduit par la précision et l'énergie de ses vins.

Vigneron passionné, il commença d'abord par travailler aux côtés de viticulteurs d'expérience, dans des domaines de renom pour approcher la plus haute qualité. Il y apprend le travail à la vigne pour obtenir des raisins de qualité, ainsi que les gestes précis de l'élaboration de grands vins de Bourgogne.

Désormais à la tête de son propre domaine, ce vigneron discret a adopté une philosophie de travail des plus qualitative. Depuis les labours dans les vignes jusqu'à la dégustation finale des vins avant mise en bouteille, en passant par les vendanges et la taille des ceps, chaque travail se fait avec humilité et respect de la tradition.

Encépagement : Pinot Noir 100 %.

Terroir : Argilo-calcaire.

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2021 à 2023.

Observations : Ce Pinot noir est un vin haut en couleur, dominé par le noyau de cerise et la groseille. La chair est délicieuse, avec des tannins un peu austères lorsque dégusté sur la jeunesse mais qui laisse apparaître avec l'âge une structure concentrée et goûteuse, enveloppée dans un tactile de velours.

Quelques accords : Perdrix aux chanterelles, Joue de Bœuf confite, Pintadeau au pinot noir et raisins...