

Millebuis

VIN VERMEIL



CÉPAGE

Le Chardonnay et le Pinot Noir, cépages emblématiques des grands vins de Bourgogne.

VIGNES

Le Vin vermeil est un vin de France affranchi des règles de l'AOC. Il est issu de raisins de notre vignoble. Il remet en lumière cette lointaine pratique de la plantation mixte de cépages rouge et blanc dans une même parcelle. Une tradition millénaire !

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération courte du Pinot Noir avant pressurage léger, débourbage et vinification comme un vin blanc. Les Chardonnays sont vinifiés séparément puis assemblés au Pinot Noir après fermentation alcoolique. Élevage d'une fraction en demi-muids (fûts de 600 L) pour apporter de la complexité.

DÉGUSTATION

Une robe lumineuse pour ce vin rouge léger à la bouche agrume et fruits d'été ponctuée par une finale amande grillée. Charnu et croquant c'est un vin de partage et de joie. Service optimal à 12 °C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce vin accompagne aussi bien un apéritif qu'un repas improvisé : tapas, charcuterie, fromages, salade italienne, nems ou une cuisine plus classique.

Température de service : 12 °C

Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise

Un vin rouge qui n'en a pas l'air !



Écoutez Manuel Peyrondet,
Meilleur Sommelier de France 2008 et MOF,
qui en loue la finesse et l'originalité.

