

# LES CADOLES VIGNERONS DE MANCEY

AOC BOURGOGNE PINOT NOIR



IMPORTATION PRIVÉE



# BOURGOGNE PINOT NOIR LES CADOLES

## LE PRODUCTEUR ET LE VIGNOBLE

La cuvée de Bourgogne rouge Les Cadoles est issue de parcelles sélectionnées sur plusieurs domaines. Dans les coteaux de Tournus et Mancey, en autres, se trouvent de nombreuses cadoles, petites maisons qui servaient d'abris aux vigneron. Grâce à la Société des Amis des Sciences et Arts de Tournus, elles font l'objet d'un programme ambitieux de sauvegarde et de remise en état. La Cave des Vignerons de Mancey participe à ces efforts et réserve à l'association une grande partie du produit de la vente de cette « Cuvée des Cadoles ». Le terroir est composé d'un sol argilo-calcaire maigre et peu profond.

## LA PRODUCTION DU VIN

- Éraflage et mise en cuve en acier inoxydable
- Phase préfermentaire à froid durant 4 à 5 jours
- Fermentation sous contrôle des températures
- Décuvage et pressurage
- Vin laissé en cuve après l'assemblage partiel du vin de goutte et du vin de presse pendant la période de débouillage
- Mise en fût dont 10 % en fûts neufs et élevage durant environ 1 an
- Sélection des meilleurs fûts de façon à réaliser un assemblage optimum

## LES CÉPAGES

- Pinot noir 100 %

## LA DÉGUSTATION

- Robe couleur rubis foncé
- Nez avec des saveurs de vanille et de fruits frais en compote
- Robuste, structuré et tout en chair, avec un élégant panache en fin de bouche

## USAGE

Ce vin se déguste avec un rôti de bœuf, une entrecôte grillée, du magret de canard, des gibiers et des fromages affinés tels que le gouda, l'edam ou le camembert. Mis en carafe 1 à 2 heures avant le service, il se consomme entre 17 et 18°C.

## RÉCOMPENSE

- Médaille de bronze au Concours de Mâcon 2013 — Millésime 2011



70 rue du Midi, Morin-Heights, QC Canada JoR 1Ho  
T 450 628-5639 • F 450 824-1200  
info@vinconseil.com  
www.vinconseil.com