

Domaine des Epenottes, AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, rouge, 2015

AOC Bourgogne Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne, France

Un joli vin rouge charnu et frais qui accompagnera fromages et viandes blanches à la perfection.

PRÉSENTATION

Le Domaine des Epenottes se situe en Bourgogne et produit des vins sur l'appellation Hautes-Côtes de Beaune. Les plants de Pinot Noir, cépage phare de la région, composent un vaste vignoble en légère altitude, occupant les versants les mieux exposés.

La vigne est cultivée en suivant les principes de l'agriculture raisonnée et les vins sont issus d'une méthode bourguignonne tout à fait traditionnelle.

CÉPAGE
Pinot Noir

13 % VOL.

SERVICE

Peut se garder un ou 2 ans. Température de service : 14-16°C

DÉGUSTATION

Oeil : La robe est d'un rouge pourpre aux reflets violines.

Nez : Le nez présentes des notes de griottes et de framboises, vives et douces à la fois.

Bouche : En bouche, le vin est franc, charnu et laisse apparaître une jolie fraîcheur en finale.

ACCORDS GOURMANDS

Fricassée de lapin, Purée de pommes de terre, Darné de thon rouge, Cantal, Emmental, Camembert chaud rôti au four



Type de bouteille							Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
							750	71834	3660989184336	3660989185005	
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	630	5	21		8,09				24,8 x 16,8 x 30	

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



G30E7F