

# AOP Bourgogne Côte d'Or



- **The winegrower:** Alexandre Vaudoisey
- **Annual production :** 10 000 btles
  - % Alc. : 13,5 %/vol
  - Available in : 75cl
- **Le vigneron :** Alexandre Vaudoisey
- **Production annuelle moyenne :** 10 000 btles
- **Degré Alcoolique :** 13,5 %/vol
- **Disponible en :** 75cl
- **Grape Variety(ies) :** 100 % Pinot Noir
- **Type of soil :** Clay, limestone and filtering grounds..
  - Yield: 45 hl/ha
- **Age of the vine:** 30 years
- **Harvest :** Hand Picking
- **Cépage(s) :** 100 % Pinot Noir
- **Type de Sol:** Argilo-calcaire et et sols filtrants
- **Rendement:** .... hl/ha
- **Age des vignes :** 30 ans
- **Vendange :** Manuelle

## Vinification & Maturing

- receipt of partially or totally destemmed harvest
- alcoholic fermentation with indigenous yeasts for 15 days in wooden vats
- chantonage and aging in barrels for 15 to 18 months
  - regular wadding (= every 8 days)
  - racking in tanks

## Vinification & Elevage

- fermentation alcoolique avec les levures indigènes pendant 15 jours en cuve en bois
- entonnage et élevage en fûts pendant 15 à 18 mois
- ouillage régulier (= tous les 8 jours)
- soutirage en cuve

*«Burgundy with a powerful nose of red and black fruits, ripe pepper and light toast, with a fresh attack on the palate, structured in finesse by tannins which are starting to blend...»*

*«Bourgogne au nez puissant de fruits rouges et noirs, de poivron mûr et de toasté léger, au palais frais en attaque, charpenté en finesse par des tanins qui commencent à se fondre. ...»*



**Aging potential :**  
3-6 years

**Tenue et conservation**  
3-6 ans

**Culinary agreements:**  
To serve at 14-16° C  
Good match with Charcuterie, terrines, grilled meats, Comté

**Gastronomie – Accords culinaires :**  
Servir entre 14 et 16 °C  
Accompagne Charcuterie, terrines, grillades, comté.

Association de vignerons Patrimoine des Terroirs  
Ethical group of french producers Patrimoine des Terroirs  
Contact : Alain / 00.33.3.81.91.84.30 / 00.33.6.87.46.16.20 / [alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com](mailto:alain.patrimoinedesterroirs@gmail.com)

