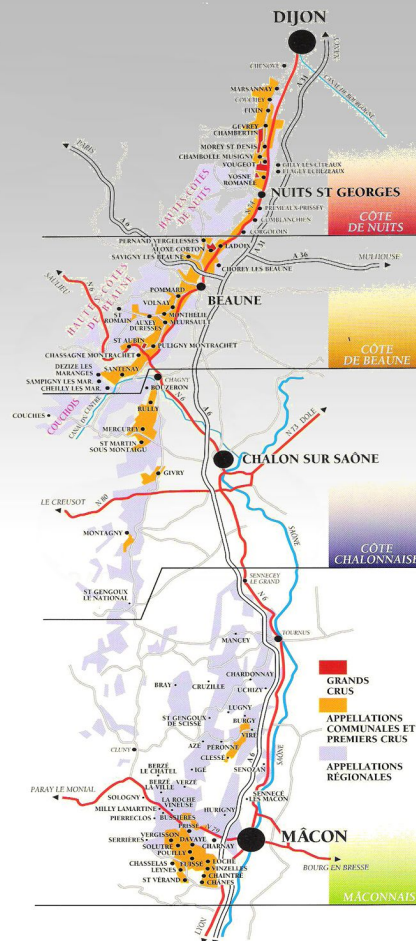


DOMAINE BILLARD PERE & FILS

AUXEY-DURESSSES



CEPAGE

100% Pinot Noir

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage à 100%.
Vinification bourguignonne traditionnelle.
Cuvaion de 15 jours avec pigeage.
Pressurage pneumatique faible.
Elevage en fût de chêne de 12 mois.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur limpide et claire d'un joli rouge
- Nez : Vin au bouquet très fin aux arômes de fruits frais, de fraise et framboise.
- Bouche : En bouche, le vin est très fruité avec des aromes de prune et de cassis. Compagnon idéal de viande de gibier tel le chevreuil.

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest. 100% destemming.
Traditional Burgundian vinification.
Vatting of 15 days with punching. Low pneumatic pressing.
Aged in oak barrel during 12 months.

TASTING

- Colour : Clear colour with a beautiful red
- Nose : Wine in a very fine bouquet with aromas of fresh fruit, strawberry and raspberry.
- Mouth : In mouth, the wine is very fruity with aromas of plum and blackcurrant. Perfect with your meat of game such as roe deer.

DOMAINE BILLARD PERE & FILS