



## CHATEAU BON BARON COTE DE SAMBRE ET MEUSE



### Cépages :

- Pinot Noir 100%



### Vinification :

Elevage de 1 an en fût de chêne Français.



### Terroir :

Loess, granite et gneiss



### Dégustation :

De couleur rubis intense, il offre un bouquet fin de beaux fruits et de subtils tons de vanille. La bouche gourmande présente un délicieux palais de fruits des

bois, de cerise noire et une légère touche fumée. Une agréable acidité fraîche et une fin de bouche longue font de ce vin une vraie découverte!



### Accords mets /vin :

Ce vin accompagne parfaitement de nombreux mets tels que terrines, poissons, viandes et pâtes.