



AUXEY-DURESSES 1ER CRU FREY

PRODUIT

Ce Pinot Noir de Bourgogne dévoile une élégance et une finesse caractéristiques de la Côte de Beaune.

Au nez, il offre une palette aromatique riche et complexe : fruits rouges mûrs comme la cerise et la framboise, accompagnés de touches florales délicates (violette, rose) et d'épices douces (cannelle, poivre blanc). La bouche est harmonieuse et soyeuse, avec des tanins fins et parfaitement intégrés, donnant au vin une structure légère mais présente. La texture est veloutée et équilibrée, la matière ample mais précise, tandis que la finale, longue et raffinée, laisse une impression de fraîcheur, de subtilité et de pureté fruitée. Ce vin se déguste idéalement sur des volailles rôties, de la charcuterie fine ou des plats délicats de la cuisine française, mais il peut aussi s'apprécier seul pour sa finesse et son élégance.



IDENTITÉ

Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Potentiel de garde	à boire