



C E R Ç O

« 1^{ère} gamme de vins bio 100% éco-conçue et collaborative, Cerço est l'aboutissement d'une démarche unique et innovante caractérisant un véritable engagement éco-responsable. »



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE

Cépage : Pinot Noir.

Vignes : Agées de plus de 20 ans.

Vinification et élevage : Vinification en cuves inox thermorégulées, élevage partiel en fûts de chêne d'origine française et en cuves inox, sur lies.

Millésime: 2020

Les conditions climatiques exceptionnelles de ce millésime ont permis d'obtenir des raisins à maturité sur l'ensemble des appellations produites. Le cépage Pinot Noir profite pleinement du réchauffement climatique, surtout dans le vignoble des Hautes-Côtes.

Dégustation : Puissant et chaleureux, les 2020 nous offrent au nez des notes de petits fruits rouges (cassis) et de fruits compotés (fraise, framboise). La bouche ample et soyeuse s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et d'épices. La finale est généreuse.

Température de service : 16 à 18 °C.

Garde : 5 ans.



« Cerço, comme une métaphore du cercle vertueux et de son éternel recommencement, à l'image du cycle naturel de la vigne au verre. »

