



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires



PRÉSENTATION

D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité.

Exemple parfait de partenariat, les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 !

Ses vignes sont situées dans le Couchois, au nord de la Saône et Loire, dans le prolongement de la Côte de Beaune.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage : 80% en cuves inox et 20% en fûts de chêne durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet frais et fin aux accents de fruits rouges et noirs (framboise, cassis...) sur un fond légèrement toasté. Souple et friand, ce vin est équilibré par une structure aux tanins présents mais souples. Jolie finale sur le fruit et la réglisse.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

