

# MÂCON ROUGE PINOT NOIR

## Pinot noir

Arthur Fourneau et Pierre Prost

### COULEUR / TYPE

Rouge

### ORIGINE DE LA CUVÉE

*Frais élégant*

Le cépage emblématique de la Bourgogne révèle toute sa finesse grâce à un élevage en fûts de chêne (9 ou 10 mois).

### ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, viandes blanches, grillades, apéro dînatoire, légumes, fromages à pâtes pressées cuites, fromages à pâtes molles à croûtes fleuries, desserts aux fruits desserts.

Température de service entre 13° et 15°

### POTENTIEL DE GARDE

Entre 3 et 5 ans

### MARCHÉ(S)

Export

### PRODUIT PAR

Château de Javernand

