

## CÔTE D'AUXERRE DOMAINE SORIN DE FRANCE 2015

Code SAQ : 12568322  
Prix SAQ : 21.95\$  
Producteur : Domaine Sorin de France  
Alcool : 13%

### BANDEAU CELLIER 2018

#### DESRIPTIF

**Catégorie :** Spécialité  
**Pays :** France **Région :** Bourgogne **Appellation :** Côte d'Auxerre  
**Cépage :** 100% Pinot noir **Rendements :** 55 hl/ha  
**Sol :** Argilo-calcaire, kimméridgien et portlandien **Superficie :** 40 ha  
**Taux de sucre :** 2.6 g / L

#### ASPECTS TECHNIQUES

Vignerons de père en fils depuis 1577, les deux fils travaillent sur le domaine situé à Saint Bris Le Vineux. Le Pinot Noir est un cépage disposant d'arômes très complexes. Il apprécie les coteaux calcaires bien drainés et les climats frais, là où paradoxalement la pression fongique est forte. Il a tendance naturellement à produire des vins peu colorés alors que dans le même temps c'est le cépage le plus riche en polyphénols (molécule cardio-protectrice). C'est un raisin qui mûrit tôt et qui donnera de meilleurs résultats s'il est cultivé à plus bas rendements.

#### DÉGUSTATION

Une belle robe rubis étincelante, avec un nez allant sur les fruits rouges comme la cerise, la fraise des bois et la framboise. Nez fin et très fruité. Grande pureté aromatique, frais et riche. Notes de fruits rouges rappelant la Marmotte (variété de cerise locale). Bel équilibre entre la matière tannique, l'acidité et la texture.

#### ACCORDS VINS ET METS

Bar grillé à la tapenade tomate - Aubergines Parmigiana - Burger de porc farci au fromage du Québec avec bacon et avocat.

#### POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir rafraîchi, soit entre 15 et 17 C. S'il est servi trop froid, la complexité du Pinot noir sera imperceptible.

#### RÉCOMPENSES

**Guide Hachette 2015** – Une étoile  
**Guide Hachette 2014** – 2 étoiles **Coup de Cœur**

