

Antoine d'Imblecourt

MAISON D'EXCEPTION

La maison Antoine d'Imblecourt donne naissance à de luxueux vins. Elle représente la viticulture dans toute sa noblesse.

DESCRIPTION DU VIN

A.O.C : Appellation Régionale Contrôlée

Région viticole : Bourgogne

Cépage : Pour les blancs, Chardonnay. Pour les rouges, Pinot noir.

Nature du sol : Argilo-calcaire

Vinification pour les blancs :

Vendange manuelle

Pressurage en grappe entière, limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles

Débourbage à froid pendant 24 à 48 heures

Fermentation alcoolique à moyenne température (18°C) et malolactique en fût

Vinification pour les rouges :

Vendange manuelle

Egrappage

Pré fermentaire à froid pendant 10 jours à 15 jours

Limite des intrants, levures et bactéries en partie naturelles

Fermentation alcoolique à basse température (16°C) en cuve inox ou en fût

Remontage et pigeage allié en fonction du millésime, du raisin...

Élevage :

En cuve inox ou 20% de fût sur demande pendant 6 mois

Jus de goutte et jus de presse traités séparément et assemblés en fonctions des profils

Entonnage par gravité pour ne pas brusquer les vins

Accompagnement du terroir, avec limitation des interventions

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Les vins blancs issus du Chardonnay sont de couleur or pâle avec des reflets dorés. Ils ont un arôme délicatement fruité, frais et minéral en bouche.

Les vins rouges issus du Pinot noir, sont de couleur rubis brillant, ils ont un arôme de fruit rouge et sont des vins ronds aux tannins plutôt affirmés mais délicats.

ACCORDS METS VINS

Les vins blancs s'accompagnent de poisson, de viande blanche ou encore de légumes.

Les vins rouges s'accompagnent de fromages comme le comté ou de viande rouge.

LES APPELLATIONS

- ♦ Bourgogne Pinot noir,
- ♦ Bourgogne Hautes côtes de Nuits,
- ♦ Bourgogne Côte d'Or,
- ♦ Bourgogne Chardonnay.

CONTACT

Mail : contact@antoinedimblecourt.fr - Tél. +33 (0)3 80 22 29 90

21 Rue Jean-François Champollion - 21200 Beaune - France

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



www.antoinedimblecourt.fr