



DOMAINE  
THOMAS-COLLARDOT

## CÔTEAUX BOURGUIGNONS Le Pierrot

CÉPAGES : Pinot Noir - Gamay

SOL : Argilo-calcaire

CLIMAT : Cette cuvée a été élaborée en souvenir de Pierre Thomas

PARCELLE : Les gamays sont situées dans le lieu-dit « La corvée aux moines » ou 16a34 ont été plantée dans les années 50. Les pinots noir se situe dans le climat « Les petits Poiriers ».

VENDANGES : Manuelles en petites caisses percées.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :  
100% vendange entière, encuvage à froid et macération préfermentaire de quelques jours. Cuvaion de 6 à 10 jours avec remontage quotidien. Quelques pigeages sont réalisés lorsque les rafles sont brunes. Élevage en fût de chêne 10 à 12 mois, assemblage en cuve inox 3 mois

DÉGUSTATION : Une robe grenat profonde et intense aux reflets rubis. Un nez fin et puissant du fruits rouge relevés par des notes végétales délicates. Une bouche fraîche et gourmande, aux arômes de fruits confits réhaussée par des notes épicées.

4 RUE DE POISEUL  
21190 - PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

+33 (0)6 23 76 92 51  
contact@domaine-thomas-collardot.com

