RÉMY LEFEVRE

PURE - AUTHENTIC - FRESH

Bourgogne

PINOT NOIR



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

History

A successful entrepreneur in the 1920', Remy Lefevre left his real estate investments to take over a property in Burgundy. Within a few years, the quality of these wines allowed him to spread throughout France. The Lefevre house currently has 20 references of great Burgundy wine.

Terroir

The terroir is south-southeast facing, with shallow, clay-limestone soils. The vines are on average 30 years old.

Grapes varieties

100% Pinot noir.

Vinification

The musts undergo a short vatting period (around 8 days) to extract all the fruit's aromas. Alcoholic fermentation and ageing in stainless steel vats. Contains sulfites.

Tasting notes

Its color is light red with ruby highlights. Burgundy Pinot Noir aromas are dominated by red and black fruits. On the palate, this wine is distinguished by its silky texture, fine tannins, length and freshness.

Food and wine paring

Perfect with aperitifs, woks and pizzas.

Tasting temperature

Serve between 14° and 16°.

Storage

Drink now and cellar for up to three years.

Award

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"Juicy, fruity and silky with cherries, strawberries and mild spices. Medium-bodied with sleek tannins. Mellow and crunchy. Drink now."

www.remylefevre.com

RÉMY LEFEVRE

PUR - AUTHENTIQUE - FRAIS

Bourgogne

PINOT NOIR



EUR C6 - P630 5X21
USA C12- P840 5X14

Histoire

Dans les années 1920, Rémy Lefevre, un entrepreneur prospère, abandonne ses investissements immobiliers à Paris pour reprendre un domaine en Bourgogne. En quelques années, la qualité des vins a connu un énorme succès en France. La maison possède actuellement 20 références de grands vins de Bourgogne.

Terroir

Le terroir, exposé au sud, sud-est, est composé de sols peu profonds, argilo calcaires.
Les vignes ont en moyenne 30 ans.

Cépages

100% Pinot noir.

Vinification

Les moûts subissent une cuvaison courte (environ 8 jours) pour extraire tous les arômes du fruit. Fermentation alcoolique et élevage en cuve inox . Contient des sulfites.

Notes de dégustation

Sa robe est rouge léger aux reflets rubis. Les arômes du Bourgogne Pinot Noir sont dominés par les fruits rouges et noirs. En bouche, ce vin se distingue par sa texture soyeuse, ses tanins fins, sa longueur et sa fraîcheur.

Accord mets et vins

Il s'associe parfaitement avec l'apéritif, les woks et pizzas.

Température de dégustation

Servir entre 14° et 16°.

Garde

A déguster dès maintenant et jusqu'à trois ans.

Récompense

90 PTS. JAMESSUCKLING.COM

"Juicy, fruity and silky with cherries, strawberries and mild spices. Medium-bodied with sleek tannins. Mellow and crunchy. Drink now."

www.remylefevre.com