



VINS DE BOURGOGNE CULTURE EN BIODYNAMIE



TERRES BURGONDES

IGP SAINTE-MARIE-LA-BLANCHE

Certifié bio et biodynamie

Très développé dans la première moitié du XX^{ème} siècle et constitué pour beaucoup par des vins de table, ce vignoble s'est beaucoup réduit avec le déclin de la consommation de vin. Subsiste aujourd'hui quelques dizaines d'hectares de vignes sous la dénomination Indication Géographique Protégée (anciennement Vin de Pays). Le secteur connait un léger développement avec quelques plantations nouvelles. Le secteur géographique concerné correspond aux bas plateaux plio-pleistacènes qui constituent le socle géologique de la région.

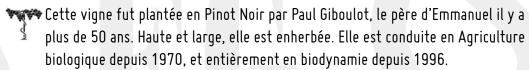


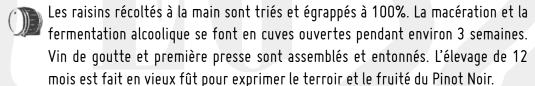


100% Pinot Noir



Il s'agit d'un sol argilo-calcaire, limoneux.







Ce vin est à déguster sur des charcuteries, pâtés en croûte, fromages de type raclette, comté ou chèvre affiné. L'association avec des poissons grillés peut s'avérer surprenante.





