



BELLENOS

LA BOURGOGNE DU C☀EUR DU TERROIR

Cuvée Rouge

Quelques mots sur: **BELLENOS**

Tirant leur nom de l'ancien dieu celtique du soleil, les vins de Bellenos sont l'introduction idéale à la Bourgogne. Brillants, plaisants, abordables et prêts à boire, ils sont le «oui» délicieux qui répond à la question éternelle: «Ne pouvons-nous pas boire de la Bourgogne tous les jours?»

Les trois vins Bellenos - Cuvée Blanc, Rosé Gamay Noir et Cuvée Rouge - sont cultivés sur les coteaux ensoleillés de l'appellation Coteaux Bourguignons. Cette nouvelle appellation a été créée pour mettre en valeur l'authenticité du terroir de toute la région bourguignonne, du nord de la Côte d'Or jusqu'au sud du Beaujolais. Produites par Nicolas Potel dans sa maison de négoce, la Maison Roche de Bellene, les cuvées Bellenos sont le résultat harmonieux du climat frais et ensoleillé de Bourgogne, de son noble terroir et de ses cépages traditionnels.

BELLENOS CUVÉE ROUGE

La Cuvée Rouge Bellenos mêle le Gamay fruité et minéral du Beaujolais au Pinot noir finement structuré de la Côte d'Or, au nord de la Bourgogne. Le résultat est un «Vin de Plaisir» frais et délicieusement expressif - un vin de plaisir quotidien.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages: Gamay Noir et Pinot Noir

Provenances: Beaujolais pour le Gamay Noir et Côte d'Or pour le Pinot Noir

Types de Sol: Granitique en Beaujolais et argilo-calcaire en Côte d'Or

Vinifications: Macération en grappe entière et pressurage pour le Gamay ; Macération à froid et éraflage pour le Pinot Noir. Fermentation traditionnelle en cuves à ciel ouvert.

Eleavage: 5 mois en fûts

Alcool: 12.5%

