

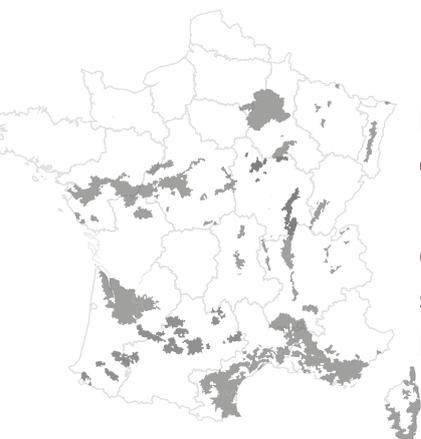
# Le Prestige du Blason

## Pinot Noir

Vin de France



DEPUIS 1848  
**DUFOULEUR PÈRE & FILS**  
FRANCE



Les Vins de France, appellation récente (2009) sont issus des différents vignobles de France.

Elle permet une plus grande liberté quant à la vinification comparativement au système des AOC/IGP.

Le savoir-faire de notre Maison peut ainsi s'exprimer pleinement.



### CEPAGES :

100% Pinot Noir.



### ORIGINE :

En 1811, à l'apogée de l'Empire, notre Blason est originellement remis en récompense au Chevalier-Légionnaire Anne-Emmanuel Blanc. Suite à l'union de sa descendance avec un membre de la famille Dufouleur, cette haute marque de reconnaissance est fièrement associée, de génération en génération, au travail du vin dans notre Maison. Notre Cuvée « Prestige du Blason » perpétue cette longue tradition et ce savoir-faire de qualité dans l'élaboration de nos Vins de France, pour le plus grand plaisir des dégustateurs.



### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : beau rouge profond et brillant.

Nez : arômes de fruits compotés, délicatement soulignés par des notes toastées.

Bouche : Gourmande, fruitée, ample et soyeuse. Les tanins sont fins et contribuent à une belle structure.



### HARMONIE METS/VINS :

Il accompagnera parfaitement les bœufs braisés, les volailles telles les suprêmes de volaille à la crème et aux champignons, des couscous, et fromages.

A servir entre 16 et 18°.

### POTENTIEL DE GARDE :

De suite à 2/3 ans.

