

TERROIR

Côte de Beaune
Cépage Pinot Noir
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri des raisins
Macération pré-fermentaire à froid
avec chapeau immergé
Pressurage pneumatique après 20
jours de cuvaison environ

ELEVAGE

Elevage sur lies pendant 15 mois en
fûts de chêne



DEGUSTATION

OEIL

Rouge cerise

NEZ

Notes de sous-bois, de fruits confits
et d'épices mêlées à de fines notes
toastées

BOUCHE

Des tanins délicats donnent à ce vin
un caractère féminin
On retrouve les épices et les arômes
boisés perçus au nez

ALLIANCE METS ET VIN

Servir à 14°-16°C

Il accompagnera une viande cuisinée au vin, un gibier ou une viande rouge