

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 aux reflets rubis

NEZ

Nez puissant de fruits rouges (fraise,
cassis) et d'épices évoluant vers le
cuir et des notes de sous-bois avec le
temps

De légères nuances boisées
complètent l'ensemble

BOUCHE

Une structure puissante, soutenue
par un délicat boisé

Des arômes de fruits rouges et
d'épices persistent en bouche

ALLIANCE METS ET VIN

Servir à 14°-16°C

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