

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

Pourpre aux reflets rubis

NEZ

Nez puissant de fruits rouges (fraise,
cassis) et d'épices évoluant vers des
notes de sous-bois après quelques
minutes

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