

TERROIR

Côte de Beaune
Cépage: Pinot Noir
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle, tri sélectif des raisins, égrappage total.
Macération pré-fermentaire à froid (6-8°) de 5 à 8 jours. Cuvaision en cuve inox avec chapeau immergé, pas de pigeage mais délestages et remontages pendant la fermentation. Fermentation à température contrôlée (25-28°). Macération totale de 15-20 jours.
Pressurage pneumatique pour obtenir le vin de presse.

ELEVAGE

Elevage en fûts sur lies fines dont 10 à 30% en fûts neufs.



DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge cerise aux légers reflets rubis

NEZ

Fruits très présents: cerise, myrtille, mûre. Quelques fines notes animales sont perceptibles, ainsi que des notes de torrèfaction.

BOUCHE

Attaque franche, vin aux fruits très présents, très bien équilibré. Tanins présents, finale légèrement torrèfiée.

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin pourra être servi sur une volaille à la crème, une potée, un coq au vin ou encore du sandre au vin rouge.

En dessert, il accompagnera une poire au vin.

Température de service: 16-18°C