

## 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 grenat.

### NEZ

Arômes de cassis, myrtille, mûre.  
Notes fleurs et de torrefaction. Une pointe de poivre vert frais.

### BOUCHE

Attaque franche, vin aux fruits frais, très bien équilibré. finale étonnante sur le raisin et poivre vert frais.

---

## 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: 14-16°