

TERROIR

Commune de Sampigny Les Maranges
100% Pinot Noir
Sol Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Macération à froid en début de fermentation
Fermentation avec chapeau immergé, sans pigeage
uniquement des remontages et délestages
Cuvaison totale de 25 à 30 jours

ELEVAGE

Elevage en fûts de chêne
Mise en bouteille 8 à 10 mois après les vendanges



DEGUSTATION

OEIL

Couleur cerise aux reflets sombres

NEZ

Le bouquet dégage des senteurs de petits fruits rouges parmi lesquels domine la cerise
Petite note de bourgeon de cassis, accompagnée d'un léger fumé apporté par l'élevage en fûts.

BOUCHE

Une belle attaque relève ce vin qui s'appuie sur des tanins bien présents et souples
En harmonie avec le nez, la bouche est dominée par des arômes de petits fruits rouges et noirs

ALLIANCE METS ET VIN

Servir à 15 à 16°C

Ce vin s'associe aux viandes rouges grillées ou rôties, aux gibiers à plume et aux fromages affinés.