

TERROIR

Bourgogne
Cépage 100% pinot noir
Sol argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle et mécanique, 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 sur lies fines en cuve inox pendant 9 à 11 mois.



DEGUSTATION

OEIL

Rubis aux reflets tuilés

NEZ

Franc et élégant où se mêlent les épices, le sousbois et les fruits rouges bien mûrs

BOUCHE

Attaque franche et nette, tanins bien présents comme dans tous les hautes côtes qui se respecte, mais sans agressivité. Fruits mûrs bien présents

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin pourra être servi sur une côte de porc charcutière, une viande blanche cuisinée ou un lapin chasseur.

Température de service: 12-14°