

## TERROIR

Bourgogne  
Cépage: Pinot Noir  
Sol argilo-calcaire

## VINIFICATION

Récolte manuelle et mécanique, tri sélectif des raisins, égrapage 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

Grenat aux reflets rouge vif

### NEZ

Chaleureux aux arômes de cerises, de cassis puis de mûres presque confiturées.  
Quelques notes très fines de grillé et de vanille apparaissent en suite.

### BOUCHE

L'attaque est franche et fruitée à la fois. Les tanins jeunes sont adoucis par les notes de cerises bien mûres et d'épices douces.  
La finale cerise est légèrement réglissée.  
Vin très bien équilibré.

---

## 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°