

## 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 délestage et remontage 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

Rouge rubis franc et brillant

### NEZ

Bouquet de cerises et de fraises des bois avec une touche de sous-bois.  
Nez fin et élégant

### BOUCHE

Attaque souple qui conduit à une matière dense aux tanins présents mais ronds qui se prolongent sur une finale fruitée.

---

## 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°