

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 aux reflets framboise

NEZ

Bouquet de cerises et de cassis . Nez frais et élégant et fruité.

BOUCHE

Attaque franche 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: 14°-16°C