

## 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

Rubis aux reflets violines.

### NEZ

Petits fruits rouges comme la fraise, fraise des bois, cassis.

### BOUCHE

Tout en souplesse, on retrouve les notes fruitées en fin de dégustation.

---

## 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°