

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

Rouge cerise aux reflets violette.

NEZ

C'est une symphonie de petits fruits noirs (myrtille, cassis, mûre), accompagnée de quelques notes plus chaleureuses comme les épices douces (cannelle, muscade, réglisse), ou le toasté.

BOUCHE

L'attaque est franche et marquée par les fruits noirs frais et juteux. Les tanins donnent encore un peu plus de mordant à ce vin frais et équilibré. On retrouve toute la finesse de cette appellation.

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°