

TERROIR

Bourgogne
Cépages: Pinot Noir
Sol: Argilo-calcaire

VINIFICATION

Récolte manuelle et mécanique, tri sélectif de la vendange manuelle. Egrappage total, macération préfermentaire à froid (6/8°C) de 5 à 10 jours. Cuvaison en cuve inox avec chapeau immergé, pas de pigeage mais délestages et remontages pendant la fermentation. Contrôle des températures de fermentation (25/28°C), macération totale de 15 à 20 jours. Pressurage pneumatique.

ELEVAGE

Elévage sur lies fines en cuves inox pendant 9 à 11 mois.



DEGUSTATION

OEIL

Rouge profond aux reflets tuilés.

NEZ

Subtile alliance des fruits (qui commencent à murir) et du grillé, toasté. Très puissant

BOUCHE

Attaque à la fois souple (structure) et puissante (aromatique). Vin puissant et gras qui persiste longtemps.

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin se marie bien avec de la charcuterie locale, du lapin chasseur ou une viande blanche cuisinée.

Température de service: 12 à 14 °C