

TERROIR

Bourgogne
Cépages: Pinot Noir et Gamay
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.
Cuvaion 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

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



DEGUSTATION

OEIL

Rouge rubis aux reflets pourpre.

NEZ

Au nez le fruit domine, cassis fraise, cerise.

BOUCHE

La bouche est marquée par une belle matière et des tanins souples. Ce vin est plein de fraîcheur et d'équilibre.

ALLIANCE METS ET VIN

Ce vin se marie bien avec de la charcuterie locale, des côtes de porc charcutières.
Température de service: 12 à 14 °C