

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.
Controle 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 vif franc

NEZ

Fruits rouges bien marqués (cerises et framboises)

BOUCHE

Souplesse et équilibre sont les maîtres mots. Longueur honorable pour cette appellation

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