

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

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



DEGUSTATION

OEIL

Rouge cerise franc, reflets violacés

NEZ

Nez de petits fruits rouges frais (groseilles, framboises)

BOUCHE

Attaque franche, beaucoup de fraîcheur. Vin très friand, dominé par le fruit.

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