



Vinification :

Vendanges Manuelles, égrappage à 100%

Phase de pré-fermentaire à froid de 3 jours à 5 jours

Cuvaison de 18 à 20 jours en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)

Elevage :

Elevage en fûts neufs (50%) pendant 16 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

| | |
|-----------------------------------|--|
| Cépage | Pinot Noir |
| Surface vignoble | 0.15 Ha |
| Sol | Argilo-calcaire |
| Age Moyen du vignoble | 40 ans |
| Accompagnement | Agneau/ Volailles |
| Température de service | 13 à 15°C |
| Capacité de vieillissement | Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation |



Brillante, nette, bonne intensité colorante



Gourmand, pâtissier, raisins frais



Ample, notes réglisse, caramel, fève de cacao