



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 (25%) pendant 14 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.70 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	30 ans
Accompagnement	Grillade de boeuf
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation



Robe rubis, brillante



Notes de petits fruits rouges acidulés, cynorrhodon



Bonne tenue, acidulée