



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	0.47 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	40 ans
Accompagnement	Viandes rouges rôties/ Volailles/Gibiers
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation



Robe brillante, soutenue et profonde



Riche, épicé (safran, cannelle), notes toastés, beaucoup de complexité



Puissante, riche, maîtrisée et d'une très belle longueur