



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 barrique (30%) et cuve

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.44 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 2 et 5 ans selon les conditions de conservation



Limpide, Rouge grenat. Dense.



Nez porté sur les fruits noirs bien murs. (Baies de cassis fraiche/mures). Note réglisse en finale.



Souple, dense et fraiche. Concentrée et sapide.