



Vinification :

Vendanges Manuelles, égrappage à 100%

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

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

Elevage :

Elevage en fûts neufs (70%) pendant 16 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.47 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	80 ans
Accompagnement	Pintade /Volaille
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 10 et 15 ans selon les conditions de conservation



Robe profonde, et brillante



Nez riche, capiteux, mais fin (poivre blanc)



Bouche enveloppante, généreuse, l'épice s'entremêle aux fruits noirs matures et aromatiques