



### 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 (25%) pendant 14 mois**

**Mise en bouteilles au Domaine**

### Dégustation :

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



**Rouge rubis de belle intensité, limpide.**



**Ouvert, élégant, ciselé, cerise acerola.**



**Bon équilibre Volume/tension. Fraiche. Epicée en finale (poivre noir)**