



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 (30%) pendant 16 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.25 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	50 ans
Accompagnement	Gibier/Viande blanche /Entrecôte
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation



Belle robe, soutenue et profonde.



Nez très avenant, pimpant. Fruits rouges (fraise/ Fraise des bois).



Rond, Ample, sucrosité et longueur.