



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	1.70 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	70 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



Très belle robe, soutenue, légers reflets violacés



Nez fin et ouvert. Epices et maturité.



Ample, volumineuse. Tannins soyeux, fondus. Très profond.