



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 :



Sombre, brillante



Délicat, épicé, fruit plein de fraîcheur



Fraîche, tanins mûrs et ronds, finale d'une grande finesse

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