



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	0.15 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	40 ans
Accompagnement	Agneau/ Volailles
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation



Belle robe, bonne limpidité



Fin, notes d'ambre, réglisse, fruits noirs



Saline, le boisé est perceptible et accompagne la texture suave