



### 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 (70%) pendant 16 mois**

**Mise en bouteilles au Domaine**

### Dégustation :

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	0.8 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	70 ans
<b>Accompagnement</b>	Viande blanche /Entrecôte
<b>Température de service</b>	13 à 15°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 10 et 15 ans selon les conditions de conservation



**Robe fraîche, rouge cerise**



**Nez très frais, très légère note de bois. Complexe et en devenir**



**Suave, sans accroche. Longueur, salinité, et plénitude.**