



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 :



Fraiche, Rubis, brillante



Ouvert, expressif, vineux, concentré sur les fruits rouges



Attaque ample, sérieuse, milieu de bouche riche, finale longue, boisé élégant

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.22 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	30 ans
Accompagnement	Chapon de Bresse / Agneau
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation