



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 :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.50 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	40 ans
Accompagnement	Gibier/Chapon/Fromage
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation



Robe rouge soutenu, tendance pourpre



Fin, élégant, floral (violette), complexe



Très bel équilibre, gras/volume, très long en finale