



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 :

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.8 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	70 ans
Accompagnement	Viande blanche /Entrecôte
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	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 (citronnelle / épices noires)



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