



### 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 cuve

Mise en bouteilles au Domaine

### Dégustation :

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	1.44 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	40 ans
<b>Accompagnement</b>	Viandes rouges rôties/ Volailles/Gibiers
<b>Température de service</b>	13°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 2 et 5 ans selon les conditions de conservation



**Robe Magenta**



**Fruit croquant et rouge (framboise, fraise des bois).**



**Energique, veloutée. L'aromatique persiste sur les notes de fruits rouges.**