



### 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 :

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| <b>Cépage</b>                     | Pinot Noir  |
| <b>Surface vignoble</b>           | 0.47 Ha   |
| <b>Sol</b>                        | Argilo-calcaire   |
| <b>Age Moyen du vignoble</b>      | 80 ans  |
| <b>Accompagnement</b>             | Pintade /Volaille                                       |
| <b>Température de service</b>     | 13 à 15°C   |
| <b>Capacité de vieillissement</b> | Entre 10 et 15 ans selon les conditions de conservation |



**Rouge carmin, éclatante, brillante.**



**Nez riche, compacte et puissant.**



**Bouche ample, riche, ouverte et puissante (fruits noirs et épices).**