



### 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 cuve**

**Mise en bouteilles au Domaine**

### Dégustation :

<b>Cépage</b>	<b>100% Pinot Noir</b>
<b>Surface vignoble</b>	1 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	50 ans
<b>Accompagnement</b>	Barbecue/ Cuisine exotique ou épicée
<b>Température de service</b>	13 à 15°C <b>A aérer au service</b>
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 2 et 3 ans selon les conditions de conservation



**Robe rubis, soutenue et fraîche**



**Nez qui évoque la cerise Burlat agrémenté de note légère de Zan.**



**Ample, bon équilibre, finale salivante**