



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 fûts neufs (70%) pendant 16 mois

Mise en bouteilles au Domaine

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

Dégustation :



Robe rubis foncé, limpide brillante.



Nez tout en finesse, riche. De notes florales, cerise noire.



Suave, fine, enrobée, sucrosité, tanins plus présents mais bien intégrés, salivante.