



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 (25%) pendant 14 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :



Rouge dit Violet de Bayeux.



Les arômes se concentrent dans le domaine de l'épice (Poivre, menthol)



La bouche se construit autour d'une trame tannique présente et salivante

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.70 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	30 ans
Accompagnement	Grillade de boeuf
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation