



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 (30%) pendant 14 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :



Rouge cerise.



Notes de cerises fraîches



Bouche solide et épaulée. Maturité du tanin donne une note finale souple et longue

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.60 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	50 ans
Accompagnement	Côte de Bœuf/Magret de canard/Fromage
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation