



### 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 :



Robe pourpre.



Notes d'écorces, d'orange et de cannelle.



Bouche fournie, tanins enrobés.

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	0.11 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	50 ans
<b>Accompagnement</b>	Viande blanche /Entrecôte
<b>Température de service</b>	13 à 15°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation