



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 barrique (30%) et cuve

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :



La robe est pourpre et annonce un haut niveau de maturité.



Nez fin et complexe. Les fruits rouges acidulés répondent aux notes épicées.



Bouche suave et riche. La finale s'allonge.

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.44 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	40 ans
Accompagnement	Viandes rouges rôties/ Volailles/Gibiers
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 2 et 5 ans selon les conditions de conservation