



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 14 à 15 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Cépage

Pinot Noir

Surface vignoble

0.47 Ha

Sol

Argilo-calcaire

Age Moyen du vignoble

80 ans

Accompagnement

Pintade /Volaille

Température de service

13 à 15°C

Capacité de vieillissement

Entre 10 et 15 ans selon les conditions de conservation

Dégustation :



Robe sombre, mais brillante.



Nez monacale, ou le fruit rouge frais côtoie le poivre et le bois.



La bouche est fraîche, montrant un grain de tanins présent et salivant.