



### 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 cuve

Mise en bouteilles au Domaine

<b>Cépage</b>	<b>100% Pinot Noir</b>
<b>Surface vignoble</b>	1 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	50 ans
<b>Accompagnement</b>	Barbecue/ Cuisine exotique ou épicée
<b>Température de service</b>	13 à 15°C <b>A aérer au service</b>
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 2 et 3 ans selon les conditions de conservation

### Dégustation :



Reflet rouge carmin.



Le nez est poivré et arbore des notes de fruits noirs.



La bouche est enveloppée, les tanins suaves. L'entrée de gamme qui annonce la tendance.