



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

Cépage	100% Pinot Noir
Surface vignoble	1 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	50 ans
Accompagnement	Barbecue/ Cuisine exotique ou épicée
Température de service	13 à 15°C A aérer au service
Capacité de vieillissement	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.