



Vinification :

Vendanges Manuelles, égrappage à 100%

Phase de pré-fermentaire à froid de 3 jours à 5 jours

Cuaison de 18 à 20 jours en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)

Elevage :

Elevage en fûts neufs (30%) pendant 12 à 13 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Dégustation :



Robe annonçant la densité du vin.



Nez sur notes florales (Lys), intensité de l'épice (poivre blanc).



La bouche reste ancrée dans cet esprit de concentration et de finesse.

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.22 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	30 ans
Accompagnement	Chapon de Bresse / Agneau
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation