



Vinification :

Vendanges manuelles, égrappage à 100%
Phase de pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
Cuvaision de 18 à 20 jours en cuves inox (contrôle des températures par thermorégulation)

Elevage :

Elevage en fûts neufs (80%) pendant 16 mois
Mise en bouteilles au Domaine

Parcelle :

Orientée Est Ouest. Sol : texture argilo limoneuse.

Dégustation :



Robe pourpre



Nez d'une grande complexité. Des arômes puissants où se mélangent fruits/ fleurs/ épices.



La trame tanique doit encore se fondre mais est déjà salivante.

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.8 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	70 ans
Accompagnement	Viande blanche /Entrecôte
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 10 et 15 ans selon les conditions de conservation