



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 pourpre intense et profonde.



Le nez est riche, complexe. Fruits noirs, épices, notes pâtisseries.



La bouche est ronde, les tanins donnent une touche de suave.

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.00 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	10 ans
Accompagnement	Gibier/Chapon/Fromage
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation