



### 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 fûts neufs (50%) pendant 14 à 15 mois**

**Mise en bouteilles au Domaine**

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	0.47 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	40 ans
<b>Accompagnement</b>	Viandes rouges rôties/ Volailles/Gibiers
<b>Température de service</b>	13 à 15°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation

### Dégustation :



**Très belle robe, profonde et violine.**



**Nez élégant, tirant sur les notes d'églantine, de fruits rouges et soutenu par un boisé discret.**



**La bouche est fidèle au nez et se donne dans un mêlé tension / volume.**