



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 :



Rouge violacé soutenu.



Frais et plaisant, notes de cassis, cerises et poivrées.



La bouche est très ronde, le tanin suave et fondu. Sensation de sucosité.

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.60 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	50 ans
Accompagnement	Côte de Bœuf/Magret de canard/Fromage
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 6 et 8 ans selon les conditions de conservation