



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

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.11 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	50 ans
Accompagnement	Viande blanche /Entrecôte
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 3 et 6 ans selon les conditions de conservation

Dégustation :



La robe est sombre, sanguine.



Notes poivrées et ferrugineuse. Le fruit noir apparait à l'aération.



Bouche enveloppée, nourrissante. Touche de caramel en finale.