



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 14 à 15 mois

Mise en bouteilles au Domaine

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	0.26 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	40 ans
Accompagnement	Viandes rouges rôties/ Volailles/Gibiers
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 4 et 6 ans selon les conditions de conservation

Dégustation :



Joli rouge rubis.



Notes de cerises fraîches, menthol.



La bouche est fraîche, soutenue dans l'aromatique par un léger vanillé.