



### 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**

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	0.26 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 4 et 6 ans selon les conditions de conservation

### Dégustation :



**Robe soutenue et brillante.**



**Le nez annonce un vin charnu.**



**Notes framboisées, de figure fraîche.**