



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

Cépage	Pinot Noir
Surface vignoble	1.70 Ha
Sol	Argilo-calcaire
Age Moyen du vignoble	70 ans
Accompagnement	Viandes rouges rôties/ Volailles/Gibiers
Température de service	13 à 15°C
Capacité de vieillissement	Entre 8 et 10 ans selon les conditions de conservation

Dégustation :



Robe pourpre, profonde.



Nez puissants, les épices dominant encore à ce jour les essences de fruits noirs.



Bouche veloutée, avec une trame tanique saillante mais agréable.