



### 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 (50%) pendant 14 à 15 mois

Mise en bouteilles au Domaine

<b>Cépage</b>	Pinot Noir
<b>Surface vignoble</b>	1.8 Ha
<b>Sol</b>	Argilo-calcaire
<b>Age Moyen du vignoble</b>	70 ans
<b>Accompagnement</b>	Viande blanche /Entrecôte
<b>Température de service</b>	13 à 15°C
<b>Capacité de vieillissement</b>	Entre 6 et 10 ans selon les conditions de conservation

### Dégustation :



Très belle robe rouge rubis. Brillant.



Le nez s'exprime dans le floral (roses, violettes) avec une légère touche boisée.



La bouche est fine et l'aromatique délicate et persistante.