



Cépage : Pinot noir.

Superficie : 0ha 87a 24ca.

Rendement et densité de plantation :
60 hl / ha pour 10 000 pieds / ha.

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Cuvaison : Les raisins sont totalement égrappés. Macération à froid d'une semaine puis fermentation alcoolique de 15 à 20 jours à 20-30°C avec de fréquents pigeages. Une température plus chaude en finale.

Élevage : 12 mois d'élevage sur lie travaillés en fûts de chêne, dont 10% fûts neuf et le reste de plus de 3 ans. Puis mis en bouteille au domaine.

Dégustation du vin : Nez doux, flatteur de fruits rouges mûrs (framboise, cerises). En bouche, l'attaque est fraîche, les tannins fondus et la finale harmonieuse.

Accord mets-vin : En harmonie avec les viandes blanches (un poulet à la Gaston Gérard, lapin à la moutarde ou agneau), il se mariera très bien avec une viande grillée.

Âge
de la vigne
40 ans



Service : 14 à 16°C, pour une garde de 5 à 6 ans.