



Cépage : Pinot noir.

Superficie : 2ha 69a 06ca.

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 10 à 15 jours à 20-30°C

Elevage : 50 % en futs 50% en cuve inox pendant 10 mois en moyenne puis mis en bouteille au domaine.

Dégustation du vin : Nez frais et intense, légèrement épicé, à dominante fruits rouges (fraise, cerise, cassis, myrtille). En bouche, l'attaque fraîche suivie d'une faible intensité tannique se termine sur une finale harmonieuse.

Accord mets-vin : À servir avec une assiette de charcuterie, une tourte à la viande ou à la volaille, un pot-au-feu ou pour certain il fera un partenaire idéal pour les amateurs de poisson.

Âge
de la vigne
40 ans
en moyenne



Service : Entre 2 et 6 ans d'âge à une température de 14 à 16°C.