

Cépage : Pinot noir.

Superficie : 6ha 94a 91ca.

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

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Vendange : Manuelle en caisses, table de tri.

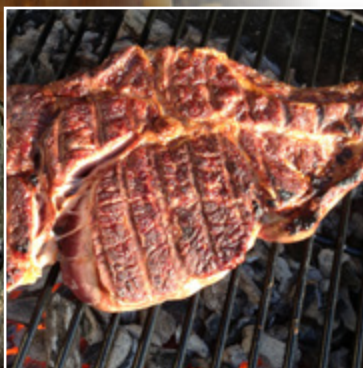
Cuvaison : Macération à froid d'une semaine, cuvaison de 3 à 4 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Elevage : 18 mois sur lie fines travaillées en fûts de chêne (10% fûts neufs, 10% fûts d'1 vin, 80% fûts de plus de 3 ans).

Dégustation du vin : Nez profond de fruits rouge macérés, bouche structurée et robuste, finale ferme sur ses tanins fins.

Accord mets-vin : Mets goûteux et virils à la fois (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), fromages affinés aux saveurs intenses type Epoisses ou Soumaintrain.

Âge
de la vigne
50ans



Service : Entre 5 et 15 ans à une température de 16 à 18°C.