



Cépage : Pinot noir.

Superficie : 0ha 20a 41ca.

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.

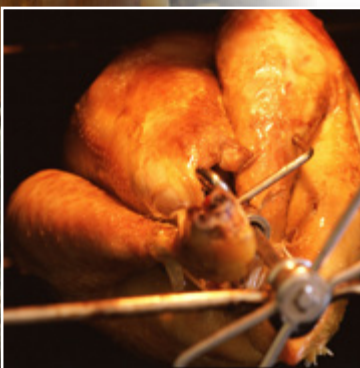
Cuvaison : Macération à froid d'une semaine, cuvaison de 3 à 4 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

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

Dégustation du vin : Une belle intensité de vin, soutenue par beaucoup de fraîcheur et de minéralité, Le soyeux et l'équilibre de l'appellation sont également présents et le vin en général bien ouvert aromatiquement.

Accord mets-vin : Gibiers à poils ou à plumes, braisés ou grillés, fromages à saveur intense.

Âge
de la vigne
50ans



Service : Entre 5 et 20 ans à une température de 16 à 18°C.