



Cépage : Pinot noir.

Superficie : 0ha 69a 80ca.

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.

Cuaison : Macération à froid d'une semaine, cuaison 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 : Vin de garde par excellence nez profond de fruits rouge Il mêle à la fois la cerise, le cassis, et la truffe. Il possède une structure tannique importante, et l'harmonie tanin et rondeur en fait des vins corpulents et robuste.

Accord mets-vin : Vous pouvez l'accompagner de viandes rouges grillées ou rôties, sauces au vin rouge, gibiers marinés ou rôtis et fromages à saveur moyenne.

Age
de la vigne
60 ans et +



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