



Cépage : 2/3 Pinot Noir et 1/3 Gamay.

Superficie : 1ha 55a 54ca.

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

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Vendange : Manuelle en caisses, table de tri.

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 : 10 % en futs 90% en cuve inox pendant 10 mois en moyenne puis mis en bouteille au domaine.

Dégustation du vin : Robe brillante, couleur rubis. Nez complexe marqué par de puissant arômes de fruits rouges et de sous-bois avec de fines notes animales. Vin gouleyant, résultat d'un assemblage raffiné des cépages Pinot Noir et Gamay.

Accord mets-vin : Viande froide mayonnaise, viande blanche, fromages doux ou fromage blanc aux herbes.

Age
de la vigne
50ans



Service : Entre 1 et 3 ans à une température de 14 à 16°C.