



**Cépages :** Pinot Noir

**Vignoble :** 60 ans

**Terroir :** Sols Argilo-Calcaire

**Viticulture :** Le sol est travaillé en intégralité dans le respect de l'environnement et de la plante.



**Récolte :** la récolte de cette cuvée est effectuée à la machine tôt le matin.



**Vinification :** Macération en grappes entières 10 jours env T°c 28 puis pressurage pneumatique fermentation cuves en inox.

**Elevage :** 10 mois



**Note de dégustation :** Bonne souplesse et des tanins soyeux, avec des arômes de cassis et d'épices.

**Production annuelle :** 20hl



**Accords :** Il accompagnera agréablement les viandes rouges, gibiers et fromages.

**Garde :** Il peut être dégusté jeune ou vieillir quelques années.

**Servir entre 16 et 18 °C**

