



TERROIRS

CÉPAGE	100% Pinot Noir
SURFACE	0,5 hectare
SOLS	Argilo-calcaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours. Fermentation alcoolique en cuve inox, pic de température 33 °C à mi fermentation. Décuvage et pressurage en douceur puis léger soutirage avant élevage sur lies fines. Entonnage de 30% du volume pour un an avec fermentation malolactiques.

DÉGUSTATION

Robe rubis et brillante avec des arômes de sous-bois, de moka et de cassis. En bouche, on retrouve des tanins fins et des notes de torréfaction et de cassis. Une finale fraîche et élégante.

ACCORDS

Une canette rôtie, un boeuf braisé en sauce ou un Époisses lui permettrons d'exprimer pleinement son caractère.

SERVICE & GARDE

Servir à 15 - 16°C / A déguster dans les 5 - 8 ans



«Le vin est une discipline où l'on ne triche pas. Chaque geste doit tendre vers l'excellence, même si cela demande du sacrifice.»

ANTOINE CLERC