

Bourgogne

Pinot Noir

2013

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

09/10/2013

MISE EN
BOUTEILLE

28/01/2015

POTENTIEL DE
GARDE

4 à 6 ans

VINIFICATION

Après un tri à la vigne et au chai, les raisins sont égrappés puis directement encuvés. La fermentation démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 12 mois (0% bois neuf).



NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge grenat brillante et moyennement soutenue. Le nez est sur les groseilles avec des notes mentholées. En bouche, c'est la fraîcheur et la vivacité qui se démarquent.