

Bourgogne

Pinot Noir

2014

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

18/09/2014

MISE EN
BOUTEILLE

07/12/2015

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 spontanée démarre alors et s'ensuit une cuvaison de 3 semaines. Le vin est ensuite entonné en fûts de chêne durant 11 mois (0% bois neuf). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge grenat et moyennement intense. Le nez dégage des parfums de cerises et de groseilles accompagné de notes légèrement musquées. En bouche, la gourmandise est présente avec des tanins fins.