

Bourgogne

Pinot Noir

2015

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

06/09/2015

MISE EN
BOUTEILLE

20/12/2016

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 12 mois (0% bois neuf). Aucune filtration ni collage n'est réalisé.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rouge rubis d'intensité moyenne. Au nez, le fruit frais se dégage avec quelques notes vanillées discrètes. La bouche est soyeuse, rafraîchissante et gourmande. Le fruit frais est bien présent dans ce vin.