

# Bourgogne

Pinot Noir

2016

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

27/09/2016

MISE EN  
BOUTEILLE

08/01/2018

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



## NOTES DE DEGUSTATION

La robe est rubis très brillante. Le nez est gourmand, de petits fruits rouges et de notes de sous-bois, d'aubépine. Quelques touches de réglisse. Le nez est précis. La bouche est légèrement acidulée donnant une belle impression de coulis de fruits rouges, très gourmande, les tanins sont très fondus.