

# Bourgogne

Pinot Noir

2017

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

12/09/2017

MISE EN  
BOUTEILLE

12/12/2018

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



## NOTES DE DEGUSTATION

D'une robe rubis brillante, ce vin invite à la convivialité. Son nez est fruité et gourmand avec une pointe épicée. En bouche, il se distingue par son attaque acidulée et sa fraîcheur le rendant spontané et sapide.