

Bourgogne

Pinot Noir

2018

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

07/09/2018

MISE EN
BOUTEILLE

09/12/2019

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

Nez sur les fruits rouges mûrs, griottes. La bouche est pleine et structurée sur la gourmandise et la fraîcheur.