

# Bourgogne

Pinot Noir

2019

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

17/09/2019

MISE EN  
BOUTEILLE

08/01/2021

POTENTIEL DE  
GARDE

3 à 5 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). Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE  
DEGUSTATION

Vin à la robe rouge rubis, le nez présente des notes fruitées (fruits rouges) et légèrement épicées. La bouche est aérienne et présente une belle acidité. Les tanins sont encore un peu fermes dans la jeunesse.