

# Bourgogne

Pinot Noir

2020

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

02/09/2020

MISE EN  
BOUTEILLE

22/07/2021

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 10 mois (0% bois neuf). Aucun collage n'est réalisé.



NOTES DE  
DEGUSTATION

Avec sa robe intense, le Pinot Noir 2020 présente des notes de fruits rouges prononcées. La bouche est soyeuse et généreuse. Le vin est gourmand et accessible.