

Bourgogne

Pinot Noir

2021

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

30/09/2021

MISE EN
BOUTEILLE

22/08/2022

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

Robe rouge clair, le vin présente une très belle aromatique ainsi qu'une bonne persistance en bouche. A consommer dans sa jeunesse pour profiter des arômes de fruits frais.