

Bourgogne

Pinot Noir

2022

CEPAGE

Pinot Noir

VENDANGES

09/09/2022

MISE EN
BOUTEILLE

27/06/2023

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

Ce Bourgogne Pinot Noir 2022 arbore une robe rubis éclatante. Au nez, il révèle des arômes de fruits rouges frais, avec des notes de cerise et de framboise, agrémentées d'une touche de violette. En bouche, il est élégant et bien équilibré, avec des tanins fins et une acidité fraîche qui prolongent agréablement la finale. Un vin raffiné, prêt à déguster dès maintenant ou après quelques années en cave.