

BOURGOGNE PINOT NOIR

Superficie: 2.25 hectares

Production moyenne : 49hl/ha

Age des vignes : 50 ans

Cépage : Pinot noir

Viellissement :

La moitié en Fûts de chêne français et la moitié en cuve.

Origine du bois : Allier et Vosges

Le vin reste 12 mois en fûts et en cuve avant assemblage à la mise en bouteille

Viticulture :

Taille des vignes : Cordons de Royat et Guyot simple

Vendange manuelle

Effeillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesses.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage:

Durée :12 mois

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

Belle robe, nez frais et élégant

Arômes fruits rouges. Vin souple, légèrement charpenté, fruité et frais.

Servir entre 16°C et 17°C ; 3 à 4 ans de garde

Accords mets-vins :

Viandes blanches, volailles, tourtes, Fromages légers.



Côte de Beaune et Hautes Côtes de Beaune

