

BOURGOGNE Pinot Noir

*Cette cuvée gourmande, sur le fruit, peut s'ouvrir à tout
heure pour accueillir l'ami qui passe à l'improviste.*

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Côte chalonnaise
Bissey-sous-Cruchaud



Terroir

«Les Terrettes»
Coteaux exposés Sud
Altitude 300m
Sols Argilo-marneux
1 hectares



Cépage(s)

100% Pinot Noir



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Pré-macération à froid
entre 4 et 7 jours
Fermentation 70 jours
Absence de pigeage pour
préserver le fruit et éviter
l'extraction tannique



Élevage

100% Vieux fûts
11 à 12 mois

DÉGUSTATION



Limpide - brillant
Couleur ru bis
Reflets violacés



Notes de fruits rouges,
cerise et groseilles



Souple et gourmande
Attaque de fruits rouges
aux tannins tendres
Cerise



Servir à 12/14°C
À boire sous 5 ans pour préserver
la fraîcheur du fruit.

