

CUVÉE LÉONEL

Bourgogne Pinot Noir

Laurent dédicace cette cuvée à son fils Léonel. Cette vieille variété de Pinot noir millerandé donne une expression épicée du pinot noir

DANS LES VIGNES



Région

Bourgogne
Côte chalonnaise
Bissey-sous-Cruchaud



Terroir

"Les Terrettes"
Côteaux exposés sud
Sol argilo-calcaire
Jeune vignes



Cépage(s)

100% Pinot noir
Clone 943



Vendanges

Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

Egrappée à 100%
Pré-macération à froid
environ 4 jours
Fermentation 14 jours



Élevage

100% fûts
1 an d'élevage

DÉGUSTATION



Brillant
Rubis
Reflets sombres



Notes de fruits noirs
et épicés



Belle densité
Mûre, cerise noire
Note de poivre en fin
de bouche
Tannins présents mais soyeux



Servir à 12/14°C
À boire sous 5 ans pour préserver
la fraîcheur des épicés
Peut se garder 10 ans pour les
amateurs de fruits noirs

