



Les Bourgognes rouges ont une personnalité élégante, fine et structurée.

Dégustation :

- **A l'œil :** Robe pourpre avec des reflets brillants.
- **Au nez :** Le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis, myrtille).
- **En bouche :** Frais, structuré, fruité avec des tanins marqués sans agressivité.

Accord mets et vins :

Légumes en salade, taboulé froid, tourtes à la viande, volailles, viandes rouges grillées, viandes blanches rôties, fromage à pâte cuite...

Service : Déboucher une heure avant entre 16°C et 18 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 5 et 8 ans selon les conditions de conservation.

Parcellaire :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,35 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 21 ans
- **Sol :** Limon - Argileux
- **Rendement :** 59HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

Vinification :

- Vendange et tri manuel
- Egrappage total
- Fermentation en cuve ouverte par des levures indigènes
- Pigeages réguliers

Elevage :

- Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois (10% fûts neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

