



Ce vin rouge se distingue par une constitution aromatique fruitée soutenue et se prête volontiers aux accords goûteux de la cuisine simple.

Dégustation :

- **A l'œil** : Rubis avec des reflets violets et brillants.
- **Au nez** : Fines notes fruitées de petits fruits rouges (cerise, framboise, groseille).
- **En bouche** : Léger, friand, frais et fruité.

Accord mets et vins :

Charcuteries, salades, pique-niques, casse-croûtes, barbecues, fromages à pâte molle, camembert...

Température de service : 14 à 16 °C

Capacité de vieillissement :

Entre 3 et 5 ans selon les conditions de conservation.

Parcellaire :

- **Cépage :** Pinot Noir (40%) Gamay (60%)
- **Surface vignoble :** 0,19 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 55 ans
- **Sol :** Limon - Argileux
- **Rendement :** 40 HL/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 12 mois
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

