



Un vin de plaisir, souple et féminin.

VIGNOBLE

Terroir : Gravelo-limoneux

Et des argiles en sous-sol.

Cépage : Pinot noir.

Surface : 1,5 hectares.

Age des vignes : 20 ans.

Culture raisonnée :

Désherbage mécanique, travail des sols.



CONDITIONS CLIMATIQUES

Hiver : doux

Printemps : quelques gelées

Été : chaleur et sécheresse

Automne : été indien



DATE DE VENDANGES

16 septembre 2018

VINIFICATION

Vendanges : Manuelles.

Macération pré-fermentaire : à froid.

Fermentation : en cuve inox thermo-régulées avec remontages et délestages réguliers.

Macération post-fermentaire de 10 jours.

Elevage : en cuve inox.



DÉGUSTATION



Robe aux reflets pourpres.

Nez s'ouvrant sur la cerise rouge et noire, et la violette.

Bouche des tanins souples et soyeux avec un bel équilibre où la cerise domine. Un beau fruité soutenu par une structure tannique précise et de belle longueur.

ACCORD METS & VINS



Ce vin accompagnera judicieusement une gigote de chevreuil aux aïelles, une pintade aux choux, des brochettes grillées, ou des plats plus exotiques comme un mezza libanais. Très bien aussi avec des fromages frais.

