



BOURGOGNE PINOT NOIR



LA PARCELLE Cépage: Pinot noir Orientation : est Sol : argilo-calcaire et caillouteux Age de la vigne : 40 ans **VINIFICATION & ELEVAGE** Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage: 12 mois

LA PARCELLE

Cépage : Pinot Noir

Orientation : est

Sol : argilo-calcaire et caillouteux

Age de la vigne : 40 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 11 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME

Notes de dégustation

Robe : Relativement brillante avec une belle couleur rubis clair

Nez : Notes de fruits noirs type cassis

Palet : Belle rondeur en bouche avec une finale de cassis

Potentiel de garde : 5 ans

Accords mets / vins : Terrines, viandes blanches ou gibiers légers

Température : 14/15°C