



## BOURGOGNE PINOT NOIR 2017

Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les rouges ont des tanins soyeux et des arômes subtils de petits fruits.

### 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 2017

#### 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

