



## **PINOT 2009 BLANC & NOIR**

Alcool : 14,9 %

Acidité : 8,6 g/l AT

Sucre résiduel : 38,2 g/l

RÉCOLTÉE EN SURMATURITÉ - Vin moelleux

Sulfites totaux : 81 mg/l (UE : 210 mg/l autorisés)

Cépages : 50 % Auxerrois - 50 % Pinot Noir

### **Terroir**

assemblage de parcelles à dominante argilo-calcaire

### **Particularités d'élevage:**

Assemblage (50-50) d'Auxerrois et de Pinot Noir vinifié en blanc, issus de tri de raisins en surmaturité. Elevage sur lies fines en vieux foudre de chêne pendant 8 mois. Mise en bouteilles en avril 2010 avec ajout de sulfites.

### **Dégustation**

Robe jaune ambrée - nez très intense et complexe de cire d'abeille, de poussière calcaire, de fleurs jaunes (pissenlit), de citronnelle, de camomille, de groseille à maquereau et d'abricot sec - bouche riche, fraîche et équilibrée avec une belle sucrosité - saveurs de groseille, de confiture de framboise, de poussière calcaire - vin très long en bouche. Température conseillée : 10°C

### **Accompagnement**

Vin de plaisir, en guise de dessert, ou avec des fromages persillés