



PINOT BLANC DE NOIR

Millésime : 2006

Alcool : 14.2%

Acidité : 6.4 g/l AT

Sucre résiduel : 5.8 g/l

Terroir

Argilo-calcaire

Particularité d'élevage

Les pluies importantes qui sont tombées juste avant la récolte 2006 ont abîmé la plupart des pellicules des grains de Pinot Noir. Le tri des grappes effectué par les vendangeurs chaque année pour le Pinot Noir, s'est révélé impossible ce millésime-là. Ou alors nous y aurions consacré trop de temps, alors que la récolte était urgente pour les raisins blancs également. Presque tous les Pinot Noirs ont donc été récoltés et passés immédiatement au pressoir pour une vinification en blanc (pas de macération). L'élevage sur lies s'est prolongé 18 mois.

Dégustation

Roble jaune cuivrée -arômes intenses et complexes de truffe, sous-bois, réglisse, tabac blond et cacahuète - bouche ample, nerveuse et longue, avec des saveurs de tabac, de cacao, crème brûlée et noisette grillée. Température conseillée : 10 à 12°C

Accompagnement

viandes blanches à la crème, poissons fumés, fromages (cantal) Cité dans : Guide Dussert-Gerber 2011