



PINOT NOIR

Millésime : 2008

Alcool : 12.6 %

Acidité : 5.4 g/l AT

Sucre résiduel : 0.3 g/l

Terroir

Vin issu de deux parcelles, l'une à terroir marno-gréseux, et l'autre avec loess superficiel sur calcaire

Particularités d'élevage

Les raisins Pinot Noir sont partiellement égrappés, macèrent et fermentent avec leurs levures indigènes pendant une dizaine de jours pour l'extraction de la couleur et des tanins. Ils sont pigés au pied deux fois par jour sur cette période. Ils sont alors pressés dans un pressoir pneumatique. Les Pinot Noir sont élevés en grand foudre de chêne centenaire, et jamais en barriques : leurs tannins proviennent exclusivement du raisin.

Dégustation

Robe rouge rubis brillante - arômes développés de fruits rouges (framboise, cerise, groseille)- bouche élégante et souple aux tanins discrets - saveurs de fruits rouges avec des touches de clou de girofle.
Température conseillée : 15 à 17 °C

Accompagnement

Charcuteries, tapas, poissons grillés, pizzas, quiches