



PINOT BLANC DE NOIR

Millésime : 2008

Alcool : 13.7%

Acidité : 6.9 g/l AT

Sucre résiduel : 29.2 g/l

Terroir

Argilo calcaire

Cépage

100 % Pinot Noir récoltés par tri

Particularités d'élevage

Pressurage direct des tris de Pinot Noir après récolte. Pas de macération. Cette cuvée n'a reçu aucun sulfite, ni en cours d'élevage dans un foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. Le vin a été transvasé délicatement et séparé de ses premières lies sans aération, pour ne pas le fragiliser.

Dégustation

Robe jaune d'or aux reflets ambrés - nez intense et complexe de pâte de coing, de pralin, de bourgeons de cassis, de sauge, de confit de noix et de croûte de pain - bouche riche et fraîche aux saveurs de tourbe, de figue et d'abricot séchés, de noisette grillée et de thé vert - finale longue et tendre aux notes de compote de rhubarbe et de paprika. Température conseillée : 10 °C

Accompagnement

Vin de méditation à déguster avec des amuse-bouches