



PINOT NOIR - ROT MURLÉ -TERRASSES

Millésime : 2005

Alcool : 13.7%

Acidité : 4.6 g/l

Sucre résiduel : 1.1 g/l

Terroir

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

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 tanins proviennent exclusivement du raisin.

Dégustation

Robe grenat brillante - nez développé de cacao, de cerise noire, de réglisse, d'encens, de confiture de fruits rouges, de cuir, avec des notes de sous-bois et de cendre - bouche riche et équilibrée, aux tanins fermes et murs, aux saveurs de tabac blond, de fruits rouges confits, de clou de girofle et de vanille- longue persistance de noyau de cerise et d'un goût minéral.
Température conseillée : 16 - 17 °C