



## **PINOT NOIR**

**Millésime : 2011**

Alcool : 11.8 %

Acidité : 5.4 g/l AT

Sucre résiduel : 0.2 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 presseur pneumatique. Les Pinot Noir sont élevés en grand foudre de chêne centenaire, et jamais en barriques : leurs tannins proviennent exclusivement du raisin. Ce Pinot Noir a été soutiré et aéré plusieurs fois au cours de l'élevage, sans aucun ajout de sulfite. Mis en bouteille sans ajout de sulfite.

### **Dégustation**

Robe grenat - nez frais et léger d'encens, de groseilles, de griotte confite et de violette, avec des touches végétales (lierre) - bouche aérienne et équilibrée, aux tannins fondus et aux saveurs de griotte, de cassis et de bois de cèdre - finale souple et minérale, avec des touches de fruits rouges cuits.

Température conseillée : 16- 17°C

### **Accompagnement**

Tapas, charcuteries