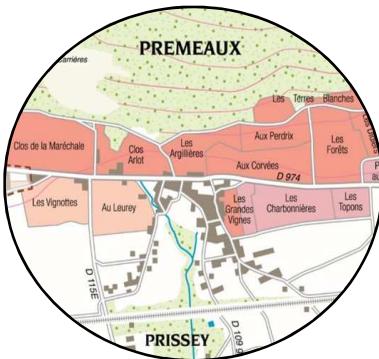




# BOURGOGNE PINOT NOIR

## 2017



### VINIFICATION

Pour préserver leur qualité, les raisins sont vendangés à la main, puis la récolte est triée manuellement.

Avant la fermentation alcoolique, nous effectuons une macération pré-fermentaire à froid d'une durée de 4 à 6 jours qui nous aide à extraire les composés phénoliques. Les raisins sont préalablement partiellement égrappés. La macération dure ensuite 15 jours durant lesquels des pigeages sans remontages sont effectués.

Leur nombre et leur intensité sont les variables conduisant à la concentration des tanins, leur parfum et leur couleur.

La fermentation alcoolique est réalisée avec des levures indigènes.

### ÉLEVAGE

Après la macération, jus de presse et jus de goutte sont soigneusement séparés et élevés séparément.

Le vin est élevé et élevé en fûts traditionnels bourguignons pendant 12 mois dont 10% de fûts neufs.

Nous utilisons uniquement des fûts de chêne d'origine française provenant de Bourgogne, de l'Allier et des Vosges.

### DEGUSTATION

#### OEIL

Très belle robe rouge foncée aux reflets violacés.

#### NEZ

Le vin développe des arômes de fruits rouges (framboise, fraise des bois) et des notes fumées (tabac noir). Nez ouvert et complexe

#### BOUCHE

En bouche, le vin est ample et structuré. Les arômes de fruits rouges et d'épices accompagnent une fin de bouche très persistante.

### SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à garder 3 à 5 ans.

### ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Pinot Noir 2017 s'accordera parfaitement avec des viandes rouges et les gibiers à plume.

