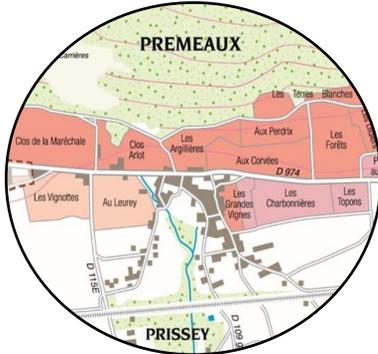


BOURGOGNE PINOT NOIR

2018



TERROIR

Notre Bourgogne Pinot noir est assemblé avec plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux-Prissey. Les vignes ont été plantées entre 1956 et 1965.

Les vignes, et les raisins sont traités de la même façon que les autres vignes plus prestigieuses du domaine : ce qui fait de ce vin, un vin qualitatif.

Surface totale : 1,98 hectares.

Climat & Sol : Sols argilo-calcaire, à dominante argileuse. Les vignes de 40 à 50 cm sont plantées à 10 000 pieds/ha.

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 est à 60% en cuve et 40% en fûts de 228 litres.

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

DEGUSTATION

OEIL

Très belle robe veloutée rouge burlat.

NEZ

Le nez est complexe et épicé.

BOUCHE

En bouche, le vin dispose d'une bonne structure tannique persistante.

SERVICE & GARDE

A déguster à une température idéale de 13-14°C ou à garder 8 à 10 ans.

ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Pinot Noir 2018 s'accordera parfaitement avec des viandes rouges ou des œufs en meurette.

