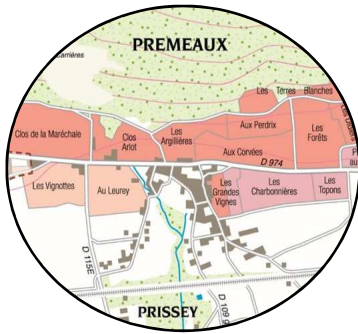


BOURGOGNE PINOT NOIR 2020



TERROIR

Notre Bourgogne Pinot noir est un assemblage de plusieurs parcelles situées sur la commune de Premeaux-Prissey dont les vignes ont été plantées entre 1956 et 1965. Le soin apporté au sol et au raisin est aussi important que celui donné aux appellations plus prestigieuses du domaine, ce qui fait de notre Bourgogne Pinot Noir un vin très agréable et équilibré.

- 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 égrappés. La macération dure environ 15 jours. 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 à 60% en cuve et 40% en fûts pendant 12 mois, puis assemblage en cuve pendant 5 mois,

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

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge profonde et soyeuse.

NEZ

Nez expressif de fruits rouges et de violettes

BOUCHE

La bouche est croquante, pleine de gourmandise, d'une grande allonge et toute en fraîcheur.

SERVICE & GARDE

A déguster dès maintenant à une température idéale de 13-14°C

Potentiel de garde : 10 ans

ACCORDS METS-VINS

Le Bourgogne Pinot Noir 2020 s'accordera parfaitement avec une pièce de bœuf grillée, des légumes au four ou quelques carrés de chocolat des Caraïbes...

