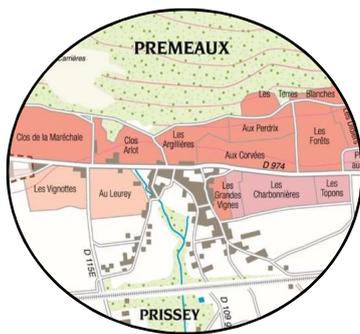




BOURGOGNE PINOT NOIR 2021



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 100% en fûts pendant 13 mois, puis passage en cuve pendant 2 mois.

DEGUSTATION

OEIL

Robe rouge pivoine, aérienne et éclatante de brillance

NEZ

Le premier nez plutôt terrien reflète la Côte de Nuits du Sud. En quelques aérations, des arômes de fruits frais (framboise, mûre) dominant.

BOUCHE

Les tanins, fins et soyeux, confèrent au vin une grande élégance. La finale s'étire sur une fraîcheur mentholée.

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 2021 conviendra parfaitement avec une pièce de bœuf, un magret de canard, une viande en sauce ou encore un fromage affiné.

