

Cette cuvée allie finesse et caractère . Un vin simple et enchanteur à ouvrir dans des moments de détente.

| | |
|--------------------------|--|
| CÉPAGE | 100% Pinot Noir |
| AGE DES VIGNES | 27 ans |
| SURFACE | 1,30 ha |
| CULTURE | 100% biologique |
| SOL ET SOUS-SOL | Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite |
| VENDANGES | Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 31hl/ha millésime 2021 13° by vol. |
| VINIFICATION | Macération en cuve 14 jours, 60 % égrappées et 40% grappes entières, Pressurage pneumatique, Fermentation en levures indigènes, Pas de collage, filtration très légère |
| ÉLEVAGE | En cuve 9 mois Taux de SO2 total < 4gr/hl |
| DESCRIPTION | Robe grenat aux reflets rosés. Au nez, des arômes de fruits rouges comme de la groseille s'accompagne de notes florales et poivrées. La bouche est riche et élégante avec des tanins fins. |
| ACCORDS MET / VIN | Cailles aux raisins, côte de porc grillées, filet de boeuf avec sa sauce aux fruits rouges, tarte aux fraises |
| DÉGUSTATION | À servir entre 15 et 16° C Temps de garde conseillé : 10 ans |

