

*Ce Pinot noir est surprenant et envoûtant, il mérite d'être en bonne compagnie !*

<b>CÉPAGE</b>	100% Pinot noir
<b>AGE DES VIGNES</b>	26 ans
<b>SURFACE</b>	0,80 ha
<b>CULTURE</b>	100% biologique
<b>SOL ET SOUS-SOL</b>	Sables et argiles mêlés de galets de quarts sur des roches de granites altérées.
<b>VENDANGES</b>	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 45 hl/ha millésime 2020 Degré d'alcool: 14,5° by vol.
<b>VINIFICATION</b>	Macération en cuve 10 jours, encuvage et décuvage par tapis, mise en jarre en cours de fermentation, fermentation avec levures indigènes, aucun intrant Vinification et élevage en amphores Toscane de 500 litres Pas de filtration, ni de collage
<b>ÉLEVAGE</b>	12 mois en Jarre Sulfitage : 1gr/Hl à la mise en bouteille Mise en bouteille : Septembre 2021
<b>DESCRIPTION</b>	Vin gracieux et envoûtant. Le nez gourmand et élégant évoque des notes de fruits frais rouges avec une touche d'épices. Fraîche et juteuse, la bouche révèle une grande fraîcheur aux tannins soyeux révélée par l'élevage en jarre.
<b>ACCORDS MET / VIN</b>	Seul pour apprécier sa pureté ou avec une salade crétoise, du melon au jambon de pays, ou une côte de porc légèrement sucré salé grillée à la plancha
<b>DÉGUSTATION</b>	À servir entre 14° C 16°C, un léger dépôt de "gravelle" peu apparaître dans la bouteille

