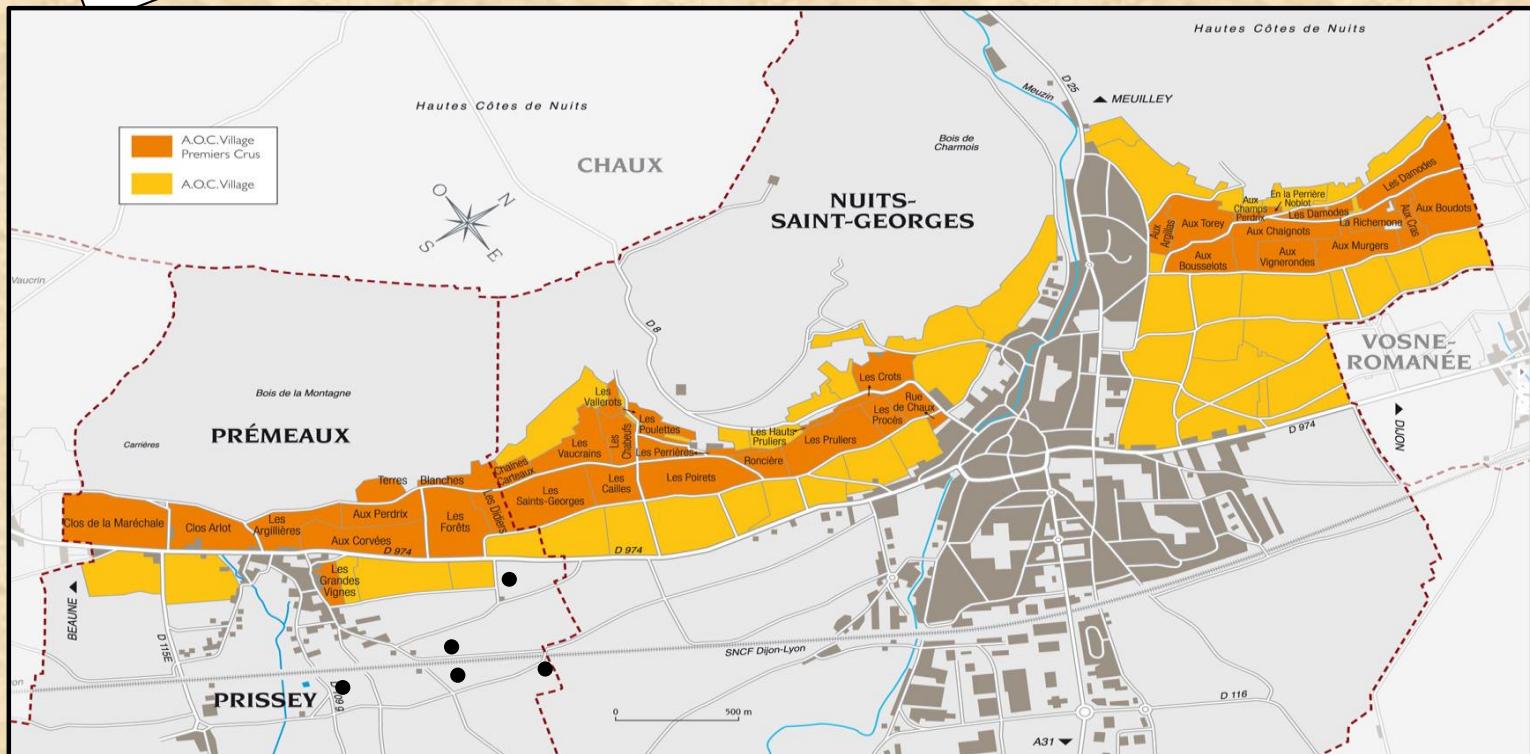




Bourgogne Pinot Noir



Cépage : Pinot Noir

Localisation : Nos parcelles se situent sur Nuits-St-Georges et Premeaux-Prissey

Nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée. Vendange mécanique. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique en cuve avec remontage régulier. Décuvage puis mise en fûts. Fermentation malolactique faite en fût. Le vin reste environ 1 an en tonneau.

Vin léger et fruité. Très agréable à boire sur sa jeunesse.

Il se servira sur des charcuterie, des grillades.

A garder entre 1 et 5 ans.

