

CUVÉE LÉONEL

Bourgogne Pinot Noir

Laurent dédicace cette cuvée à son fils Léonel. Cette vieille variété de Pinot noir millerandé donne une expression épicée du pinot noir

DANS LES VIGNES



Région

- ◆ Bourgogne
- ◆ Côte chalonnaise
- ◆ Bisset sous Cruchard



Terroir

- ◆ "Les Terrettes"
- ◆ Côteaux exposés sud
- ◆ Sol argilo-calcaire
- ◆ Jeune vignes



Cépage(s)

- ◆ 100% Pinot noir
- ◆ Clone 943



Vendanges

- ◆ Manuelles

DANS LA CAVE



Vinification

- ◆ Egrappée à 100%
- ◆ Pré-macération à froid environ 4 jours
- ◆ Fermentation 14 jours



Élevage

- ◆ 100% fûts
- ◆ 1 an d'élevage

DÉGUSTATION



- ◆ Brillant
- ◆ Rubis
- ◆ Reflets sombres



- ◆ Notes de fruits noirs et épices



- ◆ Belle densité
- ◆ Mûre, cerise noire
- ◆ Note de poivre en fin de bouche
- ◆ Tannins présents mais soyeux



- ◆ Servir à 12/14°C
- ◆ À boire sous 5 ans pour préserver la fraîcheur des épices
- ◆ Peut se garder 10 ans pour les amateurs de fruits noirs

