Domaine

HOFFMANN-JAYER

"Pinot Noir"

Côteaux Bourguignons



RUB_VIGNOBLE

vignoble : Notre Pinot Noir est produit sur la commune de Villers-la-Faye sur le lieu-dit "Sous le Mont".

superficie : 0.21 ha

altitude : 230 m

exposition : Sud

sol : Sol brun foncé, argilo-limoneux et profond

encepagement : Pinot Noir

densite : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

methode : Culture Biologique non certifiée

RUB_CAVE

cave : Récoltés à la main et à maturité, les raisins sont ensuite triés, égrappés à 100% et mis en cuve. Pré-fermentaire à 10°C. La cuvaison dure entre 15 et 20 jours, avec une préférence pour l'infusion. Après décuvage, pressage et débourbage statique de deux semaines, le vin est mis en tonneaux de 5 à 7 ans, pour faire sa fermentation malolactique et commencer l'élevage pour 10 mois et ensuite 2 mois de mise en masse. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage. C'est une cuvée plaisir, qui sort de la réflexion des élevages des autres cuvées du Domaine.

elevage : Tonneaux de 228L de 5 à 7 ans.

production : 1000 bouteilles en moyenne

format : Bouteilles cirés (75cl) et Magnums cirés (150cl)

RUB_DEGUSTATION

robe : Rubis profond

aromatique : Nez charmeur, de belle intensité avec des parfums de fruits rouges frais

bouche : Gourmande et légère, avec beaucoup de fraîcheur.

RUB_SERVICE

temperature : Température de service15-16°C

garde : à boire maintenant avec beaucoup de plaisir.

accords : En entrée, se marie très bien avec le jambon persillé ou tourte. On peut l'associer aussi à des fromages ou en dessert avec des fruits rouges frais.