

"Pinot Noir" Côteaux Bourguignons



LE 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

Cépage : Pinot Noir

Densité : 10 000 pieds / ha plantés en vigne basse

Méthode culturale : Culture Biologique

LA 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. Après décuvage, pressage et débourageage, le vin est mis en tonneaux de 228L de 5 ans minimum, pour faire sa fermentation malolactique avant de commencer l'élevage pour environ 12 mois. Un seul soutirage et aucune filtration avant l'embouteillage.

Elevage : Tonneaux de 228L de 5 ans minimum

Production : 800 bouteilles en moyenne

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

LA DÉGUSTATION

Robe : Rubis profond

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

Bouche : Gourmande et légère, avec beaucoup de fraîcheur.

LE SERVICE

Température de service : Température de service 15-16°C

Garde potentielle : à boire maintenant avec beaucoup de plaisir.

Accords mets et vins : 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.