Bourgogne Rouge

Dégustation

Très belle couleur pourpre.
Nez intense de framboise et purée de fraise.
Très belle structure en bouche avec des tanins veloutés et soyeux. Vin riche, profond, avec une très belle longueur en bouche.
Optimum de dégustation: de 2 à 8 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen)
Exposition: ouest
Altitude: 260 m
Pente:5%

Viticulture

Cépage: Pinot Noir
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 40 hl/ha
Vendanges à la main
Travail du sol

Vinification

Triage de la vendange sur une table vibrante, puis sur une table manuelle.
Eraflage à 100% avant encuvage.
Vinification en cuves bois ouvertes avec un ou deux pigeages par jour.
Durée de cuvaison de 14 à 15 jours. Après pressurage, le vin est mis en foudre où va suivre la fermentation malolactique.
Soutirage, puis légère filtration avant mise en bouteilles après 15 mois d'élevage. Pas de collage.