

Vin de garde par excellence.



## VIGNOBLE

**Terroir** : dépôts alluvionnaires sablo-graveleux sur marnes calcaires  
**Cépage** : Pinot noir  
**Surface** : 3,3hectares  
**Âge des vignes** : 20 ans  
**Culture raisonnée** : travail des sols mécanique



## CONDITIONS CLIMATIQUES

**Hiver** : frais et pluvieux  
**Printemps** : gelées printanières, chaleur et pluie  
**Été** : sec avec des vagues caniculaires  
**Automne** : très chaud et ensoleillé

**Date de vendanges**  
Fin septembre



## VINIFICATION

**Vendanges** : manuelles  
**Macération pré-fermentaire** : à froid  
**Fermentation** : en cuve inox thermo-régulée avec remontages et délestages réguliers  
**Macération post-fermentaire** de 10 jours  
**Élevage** : 10 mois en fûts de chêne grains à fins de 400 litres



## DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sur de la cerises rouge et de violette, accompagné d'un boisé discret qui apporte finesse et puissance.  
En bouche, la structure tannique soyeuse donne un bel équilibre à l'ensemble. Le fruité est élégant, soutenu par une trame serrée qui lui confère toute sa longueur.



## ACCORDS METS & VINS

Idéal avec des côtes de porc au curry et au miel, des joues de bœuf mijotées, un sauté de veau aux épices ou encore avec des fromages de caractère.

**Température de service**: 12° à 14 ° C.

