

Cépages

100% Pinot noir.

Vinification et élevage

Vinification classique.
Vendange précoce (début août).

Macération courte à basse
température pendant
une semaine. Écoulage
et soutirage rapide.

Mise en bouteille mars/avril.

Potentiel de garde

2 à 3 ans.

Description organoleptique

Robe pourpre, brillante
et franche. Des arômes
entêtants allant de la cerise
fraiche à la griotte.

Une belle structure
tout en rondeur.

Accords mets et vins

Poissons crus, Carpaccio
de bœuf, viandes blanches.

Dégustation entre **16** et **18°C**.