



### PINOT NOIR 2014

#### « Fût de chêne »

Le cépage : c'est le cépage prédominant en Bourgogne d'où il est originaire. C'est un des cépages les plus répandus dans le monde. Son jus étant incolore, il permet, à condition de le séparer rapidement de la baie, d'obtenir des blancs (Champagne, Crémant...) Il s'agit alors de « blancs de noir ».

Terroir : argilo-calcaire

Méthodes culturales : Agriculture biologique – vin bio

Alcool : 12.5 % vol.

Garde : 6 à 8 ans

Vinification : macération 8 jours en Vinimatic après égrappage. Pas de foulage. Pressurage en pressoir pneumatique à densité 1030 puis contrôle de température pour la fin de fermentation. Fermentation malo-lactique en barrique, puis élevage 1 an en chêne français.

Dégustation :



Rouge soutenu, profond.



Nez de fruits rouges, dense. Très racé.



La bouche est empreinte d'une grand élégance et finesse, le boisé est discret, au profit d'arômes plus fruités et épicés (vanille).



Conseils de garde : conserver dans un endroit ventilé à l'abri des changements de température.

Conseils de dégustation : vin rouge très dense, il est puissant et racé. Il s'accorde à merveille avec un gibier ou une viande rouge.