



PINOT NOIR 2018

« Les sens »

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

Rendement : 50 hl/ha

Méthodes culturales : Agriculture biologique – vin bio

Sulfites totaux : 46 mg / L

Alcool : 14 % vol.

Age moyen des vignes : 40 ans

Garde : 4 à 6 ans

Superficie : 1.50 hectares

Vinification : macération 8 à 10 jours en Vinimatic après égrappage.

Pas de foulage. Pas de remontage. Pressurage doux en pressoir pneumatique à densité 1030 puis contrôle de température pour la fin de fermentation. Fermentation en levures indigènes.

Dégustation :



Rouge soutenu, brillant.



Nez de fruits rouges (cerise), dense. Très racé.



Bouche puissante, sur le fruit rouge. Tanins mûrs. La matière et la longueur en bouche sont remarquables.

Conseils de garde : conserver 4 à 5 ans dans un endroit ventilé à l'abri des changements de température.

Conseils de dégustation : vin rouge assez fin, il s'accorde très bien avec les viandes blanches ou les volailles. On le préférera plutôt sur une viande rouge grillée. Bien entendu, on l'accorde également avec des fromages type camembert ou brie.