

BOURGOGNE PINOT NOIR

Superficie: 2.25 hectares
Production moyenne : 49hl/ha Degré 12.50 °
Age des vignes : 50 ans
Cépage : Pinot noir



Vieillissement :

La moitié en Fûts de chêne français et la moitié en cuve.

Origine du bois : Allier et Vosges

Le vin reste 12 mois en fûts et en cuve avant assemblage à la mise en bouteille

Viticulture :

Taille des vignes : Cordons de Royat

Vendange manuelle

Effeuvillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires. Puis sous l'action des levures naturellement présentes dans le raisin (levures indigènes), la fermentation alcoolique commence. La température est surveillée quotidiennement.

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage

Durée : 12 mois
Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.
Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

Belle robe
Nez frais et élégant
Arômes fruits rouges. Vin souple, légèrement charpenté, fruité et frais.

Accords mets-vins :

Viandes blanches, volailles, tourtes, Fromages légers.