



Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendanges manuelles. Egrappage total, fermentation alcoolique entre 25 et 34 °C en cuve béton pendant 10 à 15 jours. Pigeage journalier jusqu'à fin de FA.

Elevage : En fûts de chêne français, 15% de barriques neuves pendant 12 mois. Fermentation malolactique, soutirage et assemblage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines. Filtration sur Kieselghur, mise en bouteille.

Dégustation : Les fruits rouges bien mûrs dominant (cerise, fraise, framboise). L'équilibre en bouche est parfait entre les tanins et l'acidité. A boire entre 5 et 10 ans.

Terroir : Situé à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires en pente douce, riches en fer et en potasse.

Production : 2000 bouteilles.

Superficie : 0,42 hectares.