



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 : L'attaque en bouche est marquée par les tanins, mais rapidement le fruit et la réglisse dominant. Un vin de plaisir immédiat à consommer sur une viande rouge. A boire entre 2 et 3 ans.

Terroir : Situé en bas de coteau, sur des sols riches en marnes et en débris calcaires.

Production : 5700 bouteilles.

Superficie : 1,49 hectares.