



Accords mets et vins

Gibiers, fromages, boeuf, ce vin saura s'adapter à de nombreux plats différents.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Brun, calcaire sur calcaires durs et éboulés

Cépage : Pinot noir 100%

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamique

Vinification : Raisins triés, égrappés, non foulés, macération préfermentaire, avec levures indigènes fermentation douce et longue en cuve inox, cuvaison de 18 à 25 jours

Elevage : En cuve froide sur lies, en fûts, un soutirage après 18 mois, pas de filtration

Dégustation

Robe : Rouge rubis

Nez : Sur les fruits noirs, avec des notes de vanille

Bouche : Puissant, soyeux et complexe

Garde : 10 ans et plus

Température de service : 16°

