Plaisirs du vin

Accords mets et vins

Viandes rouges et blanches, en sauce ou en grillades, cette cuvée s'accordera aussi avec certains fromages.

Détails

Caractéristiques

Terroir : Calcaire
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 cave froide, sur lies en fûts, soutirage par gravité sans filtration

Dégustation

Garde : 15 ans
Température de service : 15° à 16°