



### 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°

