



LE VIGNOT

BOURGOGNE PINOT NOIR

Premier lieu-dit mis en avant au Domaine en Pinot Noir sur un très beau coteau exposé Est, Sud-Est, très précoce.



VIGNOT

Grâce au travail de la vigne, depuis le printemps où nous effectuons l'ébourgeonnage, puis juste après la fleur de vigne où nous effeuillons pour aérer au maximum les grappes. Cette cuvée issue essentiellement de vieilles vignes donne un vin avec beaucoup de corps, de la rondeur et une belle matière avec une couleur rouge cerise, des arômes de fruits rouges (cerises, mûres...) typiques du Pinot Noir. À déguster dans les 7 ans sur des repas traditionnels, viandes en sauce, gibiers, viandes rouges et fromages crémeux.

CÉPAGE PINOT NOIR

PROVENANT D'UN TERROIR
EN MI-COTEAU

TERROIR ARGILO-CALCAIRE

EXPOSITION Sud-est

ÂGE Plantée de 1966 à 1989

SUPERFICIE 1,50 ha

TAILLE Taille guyot simple

VENDANGES Manuelle

RÉCEPTION Tapis de tri, égrappoir et mise en cuve

VINIFICATION En cuve

FERMENTATION Entre 22 et 25°C durant 5 à 7 jours

PRESSURAGE Pneumatique lent et à basse pression

ÉLEVAGE Fûts de chêne à 50% + cuve

MISE EN BOUTEILLE Au Domaine après 12 mois d'élevage