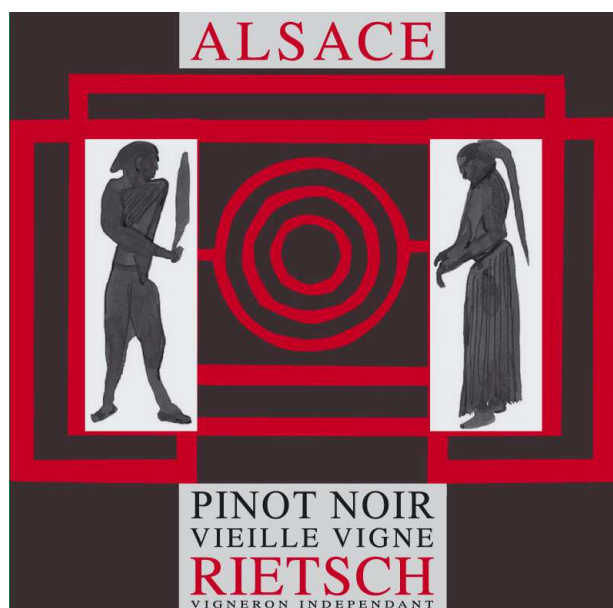


PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2010 NATURE



Caractère

Pinot Noir engageant, tout en gourmandise. La griotte domine au nez aux nuances fleuries de violette. La bouche s'exprime dans un registre aérien, elle révèle le terroir au travers d'une sensation minérale. La finale s'envole complexe entre fruits cuits et maroquinerie.

A boire avec...

Saumon, terrine de poisson, charcuterie, volaille, viandes rouges, couscous, tajine d'agneau, fromages doux : Camembert, Brie...

Le service du vin

On servira ce pinot noir à température de cave. Un carafage d'une heure avant le service lui sera bénéfique pour aérer le vin et pour libérer ses arômes.

Tenue à l'air après ouverture de bouteille : 2 jours

Fiche technique

Sucre résiduel : 0.2 g/l

Alcool : 12.1°

Acidité totale : 4.8 g/l

pH : 3.7

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient de vignes âgées de 35 ans, plantées sur terroir argilo-calcaire.

Vendangé le 14 octobre 2010.

Rendement de 39 hl/ha.

Vinification

Macération semi-carbonique de 1 mois sur raisins entiers. Elevage de 8 mois en demi-muid.

Stabilisation : filtration dégrossissante sur plaques de cellulose de 9 à 4 microns.

Sans sulfites ajoutés - SO2 total : 9 mg/l

Mise en bouteille au mois de mai 2011.