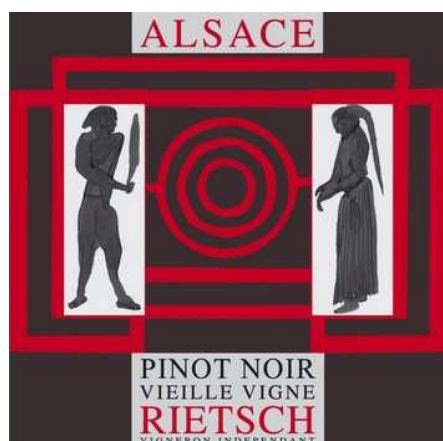


## PINOT NOIR VIEILLE VIGNE 2011 ( 75 cl )



### Caractère

Avec son nez élégant de griottes et de fraises des bois, ce pinot noir présente une belle matière, soyeuse, souple, gourmande, que vient tempérer une pointe d'amertume qui évoque le chocolat ou le café. Un pinot noir à la fois vif et chaleureux, auquel on a envie de revenir.

### A déguster avec...

Vinifié en rouge, d'une belle couleur de rubis clair, ce pinot se servira classiquement lors d'un barbecue, en accompagnement d'une viande rouge, d'un couscous ou de fromages à pâtes douces, mais aussi, pourquoi pas, avec un poisson grillé.

### Le service du vin

On servira ce pinot noir à température de cave.  
Tenue à l'air après ouverture de bouteille : 4 jours.

### Fiche technique

Sucre résiduel : 1.1 g/l  
Alcool : 12.6°  
Acidité totale : 5.2 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 28 septembre 2011.  
Rendement de 49 hl/ha.*

### Vinification

*Macération semi-carbonique de 11 jours sur raisins entiers. Elevage de 9 mois en demi-muid.  
Stabilisation : filtration dégrossissante sur plaques de cellulose de 9 à 4 microns.  
Léger sulfitage sur cuvaison. SO2 total : 34 mg/l  
Mise en bouteille au mois de juin 2012.*