



Bourgogne Pinot Noir



Cépage : Pinot Noir

Robe : Rubis profond, reflets orange

Nez : fruits noirs (mûre, cassis, cerise), poivre

Bouche : légère, tendue, notes de framboises, de griottes et tanins soyeux

Notes de dégustation :

"Notes de framboises, de griottes et de poivre, un vin léger, très plaisant, facile à boire dès maintenant !"

Dans les vignes : vieilles vignes (+ de 60 ans) de Puligny-Montrachet et du hameau de Corpeau, sols argilo-calcaires, vendange manuelle, labour

Dans les caves : Après un égrappage total et une macération à froid, les moûts sont légèrement pigés avant d'être débourbés puis entonnés (10% de fût neuf). Les fermentations et l'élevage durent en moyenne 12 mois