



# 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