



Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2023

Bourgogne AOP

Spécialité par lot

Notre Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes est issu d'une sélection de plusieurs climats situés sur la Côte Chalonnaise. Nous les avons choisis pour leur exposition sud-est et leur situation en milieu de coteau afin d'obtenir une maturité optimale et beaucoup de complexité.

Région: Côte Chalonnaise, Bourgogne

Cépages : 100% Pinot noir

Vinification : Les sols sont riches en argiles rouges avec une présence de calcaire marquée. Cette composition confère au vin beaucoup de puissance et de profondeur. Le domaine est résolument engagé dans une voie respectueuse de l'environnement par un code de bonnes pratiques. Le domaine est certifié Terra Vitis depuis 2004 et HVE (Haute Valeur Environnementale). Le travail des sols par labour, l'enherbement permanent et la suppression des herbicides assurent une vie biologique active des sols. L'effeuillage, la vendange en vert permettent de maîtriser les rendements et de maintenir un bon état sanitaire de la plante par l'aération des grappes. Pré-fermentaire à froid pendant 7 jours. Fermentation contrôlée - durée 12/14 jours. Remontage permettent une extraction douce et poussée. Élevage en fûts.

Dégustation: Une belle couleur soutenue, rubis foncé. Le nez est très harmonieux avec une large palette de fruits rouges et noirs sur une pointe épicée. La bouche est bien équilibrée avec de beaux tanins très fins. L'ensemble est ample, élégant, expressif. Une belle longueur pour ce vin délicat tout en finesse et subtilité.

Code SAQ : 13473974

Prix : 34,75\$

Prix Licencié : 30,22\$

Uvc : 12

