



## CLIMAT

Nom du climat : Les Treuilles

Superficie exploitée par le domaine : 0.25 hectares

Cépage : Pinot Noir

Sol : argilo-calcaire mélangé avec des éboulis de cône et de calcaires argileux

Exposition : Sud

Localisation : bas de coteau

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendange : manuelle suivi d'un passage sur table de tri

Vinification : après éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction parfaite et ménagée.

Élevage : en fûts neufs (25%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

Durée de l'élevage : 13 mois en fût puis 3 mois en masse

## DEGUSTATION

Le nez s'exprime sur des notes de fruits rouges soulignées par un boisé discret. En bouche, il dispose d'un bon équilibre entre fraîcheur et tanins denses.

*Température de service* entre 15° et 17°C *Accords Mets & Vins* 🍷 🍴

*Garde* dès maintenant et jusqu'à 7 ans

