



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

