

# **BOURGOGNE PINOT NOIR**



Superficie: 2.25 hectares  
Production moyenne : 49hl/ha Degré 12.50 °  
Age des vignes : 50 ans  
Cépage : Pinot noir

## **Vieillessement :**

La moitié en Fûts de chêne français et la moitié en cuve.  
Origine du bois : Allier et Vosges  
Le vin reste 12 mois en fûts et en cuve avant assemblage à la mise en bouteille

## **Viticulture :**

Taille des vignes : Cordons de Royat  
Vendange manuelle  
Effeuilage  
Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

## **Vinification :**

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires puis chauffés à 18° pour faire démarrer la fermentation. Pendant la fermentation, la température est surveillée afin que celle-ci se situe autour de 26° avec une pointe à 30°. La fermentation dure en moyenne 15 jours.

Levures indigènes.

Nous pratiquons de rares pigeages (pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) mais nous pratiquons plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Le choix de limiter les pigeages au profit de remontages nous permet d'extraire les tanins plus en douceur afin d'obtenir des vins tout en délicatesses et en finesse.

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

## **Elevage**

Débourbage statique, mise en fûts et mise en cuve.

La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts et en cuve puis élevage sur lies fines.

Filtration légère juste avant la mise selon la turbidité.

12 mois d'élevage.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

## **Conseils de dégustation :**

Belle robe

Nez frais et élégant

Arômes fruits rouges. Vin souple, légèrement charpenté, fruité et frais.

## **Accords mets-vins :**

Viandes blanches, volailles, tourtes, Fromages légers.