

# PINOT NOIR 2020



- Appellation Vin de France
- Age moyen des vignes 10 ans
- Taille Guyot
- Densité 6 000 pieds/ha
- Encépagement Pinot Noir
- Sous-sol Calcaire
- Vendanges Mécaniques
- Rendement 35 hl/ha

## Description

Originaire de Bourgogne, le Pinot Noir est un cépage délicat, avec ses grappes petites et compactes. Produisant de petits volumes de vin, il est l'un des raisins les plus qualitatifs. Nos vignes se trouvent dans le sud du Beaujolais, dans la région des Pierres Dorées. Traditionnellement connue pour la qualité de son Gamay, nous avons décidé il y a quelques années de planter du Pinot Noir dans cette région au sol calcaire riche en oxyde de fer et au climat tempéré continental. Il en résulte un vin élégant, équilibré et fruité. La chouette a été réintroduite dans le vignoble afin de lutter et d'éliminer durablement les rongeurs et autres animaux nuisibles pour la vigne.

## Vinification

Technique de vinification bourguignonne traditionnelle avec contrôle des températures et pigeage.

## Dégustation

D'une couleur intense, notre Pinot Noir dévoile au nez un parfum de cerise et de violette. La bouche est ample avec des arômes de fruits rouges et de noyaux de cerise. Belle longueur.

## Accords mets vin

Viandes grillées - fromages affinés - fruits rouges

## Température de service

14°C

