



PINOT NOIR

« CUVEE FRANCOIS »

2018



Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire

Age moyen des vignes : 25 ans



Viticulture : En conversion AB, enherbement total, taille guyot double



Vinification : Eraflage, macération préfermentaire à froid (3 jours) puis macération et fermentation pendant 8 jours. Fermentation malolactique et élevage en fût de chêne, pendant 8 mois.



Dégustation : alcool 14% - sucre 0,2g—acidité totale 3,71g/L

Arômes de petits fruits rouges, belle structure en bouche, tannins souples



Accords : magret de canard aux cerises, côte de veau aux girolles, grillade de bœuf

Température de service : 12 à 16°C

Garde : 2 à 7 ans