



Sol : Sable, Argilo, Limoneux

Âge moyen des vignes : 25 ans

Rendement : 57 hL/ha



Cépage : Pinot Noir

Vendanges : Manuelles

Type de vins : Rouge

Vinification :



Macération de 2 semaines avec une macération pré-fermentaire à froid dans des cuves inox thermo-régulées

Elevage :

Foudre en chênes des Vosges



Vin avec une robe soutenue présentant de beaux reflets violets. Son nez rappelle les fruits rouges telles que la fraise poivrée ou encore la cerise griotte ainsi que quelques notes vanillées. En bouche il exprime toute son amplitude, bien équilibré.



A 10°C, il accompagnera les poissons, les buffets et à 16°C les viandes blanches, les grillades et les fromages.



Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 10 - 16 °C



Analyses :

Sucres résiduels <0.2 g/l

Alcool/volume 12,8 %

Acidité totale 5,28 g/l