

Cépage Pinot noir

Terroir Coteaux argilo-calcaires exposés Sud et Ouest, sis à Hurigny (Mâconnais, Bourgogne du sud)

Vinification

Egrappage, macération pré fermentaire à froid (8°C) de 6 jours et 15 jours de macération fermentaire à 25°C. Elevage long (18 mois) avec finition en fûts de chêne

Dégustation

Robe de couleur profonde cerise noire

Nez intense et complexe sur les fruits (cerise, cassis), et les épices

Bouche suave et veloutée sur les fruits mûrs, la vanille, la réglisse. Grande persistance en bouche

Un vin dans le type du cépage, expressif et harmonieux tirant le meilleur parti de ce millésime 2015 très ensoleillé

Accords mets et vins charcuteries, jambon persillé, volaille rôtie, viandes blanches au grill, fromages frais de chèvre et de vache

