

Bourgogne Pinot Noir 'Les Forêts' 2023

VIGNOBLE

Cette cuvée de Pinot Noir est une sélection de nos meilleurs terroirs de rouge capables de produire des raisins complexes et concentrés qui se prêtent à un élevage en fût de chêne. Les sols sont riches en argile, parfait pour les vins rouges, et sont en conversion Bio. Elles seront certifiées à partir du millésime 2024.

VINIFICATION

Une fois arrivés en cave, ces Pinots Noir sont triés et égrappés à 100%. Les raisins font ensuite une macération à froid de 3 semaines avec des remontages quotidiens. Le vin est ensuite élevé en fûts de chêne de 600L pendant 12 mois dont la moitié sont neufs.

NOTES DE DEGUSTATION

Un Pinot Noir typiquement Bourguignon avec des notes de cassis et de cerise. Une petite touche de bois et d'épices vient compléter le tout. Les tannins sont fins et fondus. Un vin avec une belle longueur avec finale très fraîche en bouche.

TEMPERATURE DE SERVICE: 14°C.

POTENTIEL DE GARDE: jusqu'à 5 ans

ACCORDS CULINAIRES: Un partenaire idéal sur de l'agneau ou toutes autres viandes rouges. Il accompagnera également fromages et légumes grillés.



ANALYSES

Cépage	Pinot Noir
Alcool	12.00%
Glucose	< 1g/l
Acidité	3.31 g/L
PH	3.45
Collage	Bentonite (Vegan)
Bouchon	Technique