



**2013**

*Les Bourgognes rouges ont une personnalité élégante, fine et structurée.*

### **Dégustation :**

- **A l'œil** : Robe pourpre avec des reflets brillants.
- **Au nez** : Le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (cerise, cassis, myrtille).
- **En bouche** : Frais, structuré, fruité avec des tanins marqués sans agressivité.

### **Accord mets et vins :**

Légumes en salade, taboulé froid, tourtes à la viande, volailles, viandes rouges grillées, viandes blanches rôties, fromage à pâte cuite...

**Service :** Déboucher une heure avant entre 16°C et 18 °C

### **Capacité de vieillissement :**

Entre 5 et 8 ans selon les conditions de conservation.

## Parcellaire :

- **Cépage :** Pinot Noir
- **Surface vignoble :** 0,35 Ha
- **Age moyen du vignoble :** 14 ans
- **Sol :** Limon - Argileux
- **Rendement :** 53HL/ha
- **Taille :** Guyot Simple

## Vinification :

- Vendange et tri manuel
- Egrappage total
- Fermentation en cuve ouverte par des levures indigènes
- Pigeages réguliers

## Elevage :

- Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois (10% fûts neufs)
- Vin ni collé ni filtré
- Mise en bouteille au Domaine

