

SITUATION

Bourgogne

NIVEAU

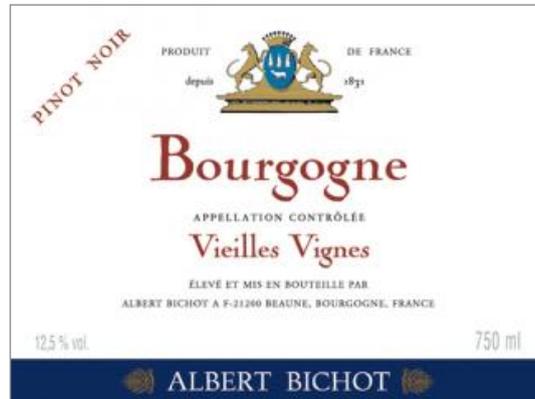
AOC Regionale

COULEUR

Rouge

CÉPAGE

Pinot Noir



VIGNOBLE & TERROIR

Notre Bourgogne Pinot Noir « Vieilles Vignes » est issu de vignes âgées de 25 à 30 ans et situées en Côte de Beaune et Côte de Nuits, sur des sols argilo-calcaires. La diversité d'exposition et d'altitude des sols nous permet de travailler sur une mosaïque de climats, à l'origine d'une belle complexité aromatique dans ce vin. L'âge vénérable des vignes offre à ce vin une concentration aromatique toute particulière, des saveurs franches et typées régulièrement reconnues lors de prestigieux concours. C'est en Bourgogne que le cépage Pinot Noir est né et devenu dans le monde entier un synonyme d'élégance et de finesse. La sélection et la vinification de raisins provenant des 2 « sous-régions » permettent une diversité de terroirs et donc de caractères qui vont se retrouver dans la complexité aromatique de ce vin.



SAVOIR-FAIRE & CONVICTIONS

Travail de la vigne

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité sans foulage. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes.

La macération fermentaire dure de 18 à 25 jours dans des cuves en chêne coniques et des cuves inox thermorégulées. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Le décuvage est manuel (sans pompage). Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

Notre mode de vinification vise avant tout à préserver le fruit et la fraîcheur naturelle du noble cépage Pinot Noir sur ces terroirs.

Elevage

Nous avons élevé ce vin en associant cuves et fûts de chêne dans nos caves durant 8 à 12 mois.

L'élevage en cuve préserve la fraîcheur et les caractères fruités du cépage. Les fûts apportent au vin structure et complexité sous la surveillance permanente et l'expérience de nos maîtres de chais.

PLAISIR & PARTAGE

Notes de dégustation

Ce Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes possède une très jolie robe d'une belle couleur rouge intense. Il est tout aussi généreux au nez grâce à une palette séduisante d'arômes très fruités avec des notes de cassis, de groseille et de prune. Rehaussé d'un boisé discret, en bouche, ce vin est charnu et bien équilibré laissant place à une belle finale.

Accords Mets/Vin

Il accompagne les viandes rôties ou grillées, les volailles, les légumes et les fromages peu relevés. Il s'accordera très bien avec un sauté d'agneau aux épices, des tomates farcies aux champignons, une terrine de canard ou des brochettes. Au moment du fromage, pensez à le marier à un brie fermier ou une tomme de Savoie.

Service & Garde

Servir à 14/15 °C. A consommer de préférence dans les 3 à 5 ans après l'achat, sur le fruit. Il évoluera ensuite sur des notes plus animales (cuir, épices).