

PINOT "Vieilles Vignes" 75 cl
AOC VIN DU BUGEY ROUGE



Cépage : Pinot noir

Moyenne d'âge des vignes : Parcelles d'âges moyens de 40 ans

Sol : Essentiellement argilo calcaire

Taille : Guyot simple

Vinification : La vendange est récoltée à la main. Elle est égrappée et foulée en totalité puis vinifiée en macération longue (2 semaines) avec deux remontages par jour afin d'extraire le maximum de corps et d'arômes. Après la fermentation malolactique le vin est mis en fûts pendant 6 mois. La mise en bouteille a lieu durant l'été.

Robe : Limpide, d'une couleur rubis et éclatante.

Nez : Arômes intenses de fruits rouges (cassis, cerise, framboise)

Bouche : En bouche, on retrouve ce fruité marié à des notes boisées et légèrement vanillées. C'est un Pinot charpenté avec des tanins souples et fondus que l'on peut boire dès aujourd'hui mais qui supportera aussi quelques années de vieillissement.

Accords mets et vins : Ce vin accompagnera avec bonheur les viandes rouges, les gibiers et les fromages.

T°C de service : 14 - 16°C