

# BOURGOGNE

## Pinot Noir



### CÉPAGE

Pinot Noir

### VILLAGE

Saint-Sernin-du-Plain

### LIEU-DIT

Les Trembles/ L'Ange

### TERROIR

Coteaux Argilo-Calcaire, sol profond, permet une certaine résistance à la sécheresse, difficile à travailler car très dense, sous-sol de roches dites « bleus »

### ÂGE

25 à 50 ans

### EXPOSITION

Est / Sud-Est

### TECHNIQUE CULTURALE

Vignes basses 10 000 Pieds/ha, taille Guyot simple, environ 50hL/ha

### VENDANGES

Manuelles

### ELEVAGE

8 mois, assemblage cuve inox et fût de chêne français (20%), pas de fût neuf

### VINIFICATION

Fermentation alcoolique par levure sélectionnée, cuvaison 15 jours, macération post-fermentaire environ 10 jours, pressurage mécanique

### DÉGUSTATION

Un vin puissant et fruité digne du millésime 2022. Des arômes types du Pinot noir à savoir fruits rouges, des tanins naturellement présents qui sont bien arrondis par l'élevage bois.

### POTENTIEL DE GARDE

Peut être consommé jeune dans les 2-3 ans pour exprimer son fruit ou à 5-6 ans lorsque l'on préfère un vin plus fin.