



FICHE TECHNIQUE BOURGOGNE ROUGE 2022

Superficie : 50a
Situation : Mâconnais
Cépage : Pinot Noir
Rendement : 49,5ohl/ha

Altitude : 280m
Exposition : Sud/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation : 1997

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Tri sévère de la vendange
- Egrappage à 100%
- Cuvaision de 18 à 21 jours en cuve inox
- Pré fermentation à froid 6 à 8 jours en cuve fermée sans manipulation
- Fermentation alcoolique (levures sélectionnées) et macération à température élevée
- Quelques remontages et peu ou pas de pigeages
- Pressurage vertical

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 13 mois en fûts de 350L et 390L sans soutirage
- 30% de fûts neufs

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2027

Note de dégustation :

Petits fruits rouges nuancés par quelques touches épicées et un boisé très fin. Saveurs croquantes et juteuses pour une finale ciselée persistante

