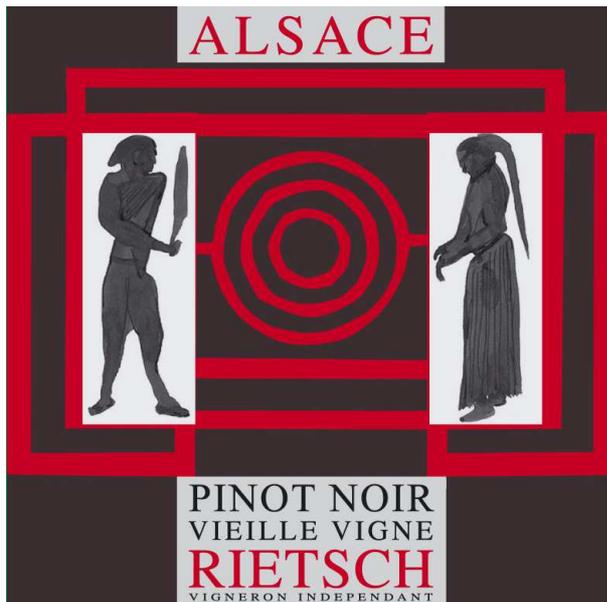


PINOT NOIR 2009 VIEILLE VIGNE



Caractère

Epicé, ce pinot noir a des arômes de café, de muscade et de girofle. Il est tonique en bouche, avec des saveurs presque pimentées. Un vrai vin rouge, plein du caractère.

A servir avec...

On servira ce pinot noir à température de la cave, sans le "chambrier". Son dynamisme et sa palette épicée en feront le compagnon idéal des plats de viande.

Fiche technique

Sucre résiduel : 0,8 g/l

Alcool : 13,6°

Acidité totale : 4,4 g/l

pH : 3,7

La terre et la vigne

Ce pinot noir provient de vignes de 25 ans d'âge, plantées sur terroir argilo-calcaire.

Vendangé le 5 octobre 2009.

Rendement de 56 hl/ha.

Vinification

Macération semi-carbonique de 15 jours sur raisins entiers.

Sulfitage léger de 2 g/hl après la malo.

Elevage de 9 mois en demi-muid de 7 vins.

S02 total : 39 mg/l – S02 libre : 23 mg/l

Mise en bouteille au mois de juin 2010.