



Bourgogne Pinot Noir



En quelques mots :

Cépage : 100% Pinot Noir

Localisation des vignes : Commune de Bussières lieu-dit « Les Clos ». Parcelles précoces

Age des vignes : moyenne de 30 ans

Orientation : Sud

Altitude : 100 mètres

Taille : Guyot simple

Sol : Argileux

Production totale à l'année : 8 000 bouteilles

Vinification : Vignes récoltées à la machine permettant de ramasser sans la rafle, souvent responsable de tanins amers en vinification. La vendange aussitôt ramassée, est immédiatement emmenée dans les chais pour être encuvée. Des pigeages ainsi que des remontages sont effectués pour extraire la couleur. Après Fermentation Alcoolique, une deuxième fermentation appelée Malo-Lactique survient à la fin de celle-ci quelques temps après. Le vin est ensuite soutiré et élevé sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteilles.

Dégustation : C'est un vin puissant et tannique, comportant des notes de fruits noirs ou de fruits murs suivant les années. C'est un vin de garde moyenne à longue mais qui peut s'apprécier à partir de 2-3 ans de stockage. Il accompagnera très bien des viandes rouges ou du gibier ou tout simplement des plats en sauce. Lorsqu'il est assez vieux, des arômes de fruits à l'eau de vie apparaissent ainsi que quelques arômes de réduction. Il est donc nécessaire de carafer ce vin afin de l'aérer et d'apprécier tous ces parfums.

