



#### **Fiche technique**

Alcool : 12.3°

Acidité volatile : 0.5g/L

S02 total : <20 mg/L

#### **La terre et la vigne**

Ce pinot noir provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir de marnes des Trouillots.

Rendement de 45 hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

#### **Vinification**

Vendanges manuelles

Macération (après éraflage) en cuve inox pendant 12 jours.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox

Non filtré.

Sulfitage : 1g/hl à la mise en bouteilles.

#### **Caractère**

Bien que non filtré, ce **pinot noir** montre une robe limpide, d'une jolie couleur violette.

#### **A déguster avec...**

Grillades, viandes rouges, charcuterie

#### **Le service du vin**

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir et de le dégazer.

A servir entre 12 et 14 degrés.