

NOIR

Brut Sans Année



FLACONNAGE



37,5cl 75cl 150cl

Alcool (% vol.)	12,80
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	4,0
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	55
pH	3,06
Fermentation malo lactique	Oui

DONNÉES TECHNIQUES

Assemblage :	76% Pinot Noir 24% Chardonnay
Dosage :	8g/L
Base récolte :	2017, 49% de vins de réserve
Tirage :	2018

NOTES DE DEGUSTATION



Bel or jaune-doré



Nez gourmand sur fruits des bois



Attaque franche, bouche droite et structurée avec des notes de fraises, jolie finale



Viandes blanches et rosées

SOUVENANCE



2017, un millésime compliqué !

Après une campagne viticole plutôt classique, la fin de parcours devient très chaotique, avec un mois d'août chaud et humide entraînant une dégradation importante de l'état sanitaire des Pinots sur certains secteurs. Heureusement grâce au tri seront gardés les plus belles grappes