



# NOIR

## Millésime 2015

### FLACONNAGE



75cl 150cl

Alcool (% vol.)	13
Acidité totale (g/l en H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	26
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	4,25
pH	3,04
Fermentation malo lactique	partielle

### DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	80% Pinot Noir 20% Chardonnay
Dosage :	7 g/L
Base récolte :	Millésime 2015, dont 14% sans FML
Tirage :	2016

### NOTES DE DEGUSTATION



Robe limpide d'un jaune pâle aux reflets cuivrés.



Nez légèrement toasté avec noisettes grillées, poires. Notes citronnées en fond.



Attaque pleine et franche. On retrouve la poire et des légères notes de réglisse. Vin puissant qui met en appétit. Nul doute que la complexité s'affirmera avec le vieillissement.



Plats de viandes blanches sauces crémeuses, risotto de cèpes ou tarte amandes/pommes/poires

### SOUVENANCE



La question se pose pour ce millésime. Est-il de la même exception que celui de 1947? En effet, un été chaud, sec et ensoleillé, donc des conditions de maturation des raisins optimales. Et ensuite jusqu'à la cueillette, une alternance de fraîcheur et de pluies impressionnantes avec un temps sec. La vendange a eu lieu début septembre. 2015 Assurément une grande année !! Exceptionnelle C'est un Vin de corps.