



NOIR Millésime 2016

FLACONNAGE



75cl 150cl

Alcool (% vol.)	12,6
Acidité totale (g/l en H ₂ SO ₄)	5,0
Anhydride sulfureux Total (mg/l)	55
pH	3,05
Fermentation malo lactique	Partielle

DONNÉES TECHNIQUES



Assemblage :	75% Pinot Noir 25% Chardonnay
Dosage :	7g/L
Base récolte :	Millésime 2016, dont 23 % sans FML
Tirage :	2017

NOTES DE DEGUSTATION



Or jaune, mousse fine et persistante



Nez complexe de petits fruits rouges, un mélange d'épices et notes grillées



Attaque franche et bien équilibrée, bouche structurée et ciselée tout en finesse. Une finale tonique accompagnée par une belle longueur,



Une belle volaille de Bresse, quelques morilles

SOUVENANCE



L'année 2016, un automne doux et ensoleillé, un hiver d'une douceur certaine, un printemps extraordinairement pluvieux et frais soit des pluies diluviennes (513 mm d'eau en 6 mois: un nouveau record 491mm en 1995) et une fraîcheur persistante surtout pendant le mois d'Avril. Et, un été très sec. La vendange a eu lieu mi-septembre. 2016 – Une année complexe dans l'excès.