

# PINOT NOIR

**APPELLATION** : ORU

**CEPAGE** : 100 % Pinot Noir

**MILLESIME** : 2014

**TERROIR** : Argile à silex et Limon argileux

**SUPERFICIE** : 0,17 Hectares

**RENDEMENT** : 50 Hl/Ha

**CONDUITE DU VIGNOBLE** : Culture raisonnée, taille guyot simple, désherbage sous le rang, enherbement, effeuillage et traitement anti-botrytis.

**VINIFICATION** : Vendange mécanique, encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 20-22° , décuvage, fermentation malo-lactique , soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en avril.

**DEGUSTATION** : Élégant, ce pinot apparaît sous une teinte grenat très brillante. Le nez offre une générosité des senteurs de griottes associées à des notes de réglisse. La bouche est soyeuse et harmonieuse.

**VIEILLISSEMENT** : 3 à 4 ans

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 14 à 16°c

**SUGGESTIONS CULINAIRES** : Viandes blanches.