

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge

Cépage

Pinot noir

Terroir

Argilo-calcaire sur kimméridgien

Age des vignes

20 ans

Mode culturale

Culture raisonnée. Densité de plantation : 8000 pied/Ha. - Taille guyot simple.

Vinification

Les raisins sont vendangés à la machine, puis égrappés. Macération pré-fermentaire à froid pendant 4 jours dans des cuves bétons à marc ouvert. Remontages 2 fois par jours jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique. Elevage en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation

Couleur rouge rubis. Nez fruits rouges. Bouche souple et soyeuse avec des arômes fruits des bois et légèrement réglissés. Il accompagne des grillades et des fromages. Servir entre 14-15°C. A boire entre 3 et 8 ans.

