

Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Les Boisseaux

Cépage

Pinot noir

Terroir

Argilo-calcaire sur kimméridgien.

Age des vignes

50 ans

Mode culturale

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

Vinification

Sélection parcellaire. 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 fûts en chêne (300L) pendant 12 mois.

Dégustation

Couleur rubis intense, avec des notes de sous-bois. Une bouche plus en chair et plus évoluée. Il accompagne le gibier en sauce et les fromages affinés. Servir entre 14-15°C. 5-10 ans de garde.

