

Le 109

Vin de France Rouge

Cépage	Pinot Noir
Terroir	Les vignes sont cultivées sur un terroir de Gneiss et micaschiste à l'altération superficielle, induisant une vigueur modérée de la vigne.
Culture de la vigne Vinification	Le vignoble est en agriculture biologique, les vignes sont donc cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse. Les vendanges sont faites à maturité optimale. La cuvaison est traditionnelle, jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique et la fermentation malolactique se fait dans la foulée.
Elevage	Le vin est soutiré après malo et élevé sur ses lies fines jusqu'à la mise en bouteille effectuée au domaine par nos soins.
Dégustation	Le nez est fruité. La bouche est fruitée et souple, avec juste la petite pointe tannique qui garde la structure. A servir entre 12° et 13°
Accord Mets- Vins	Entre amis, autour du barbecue

