

BOURGOGNE PINOT NOIR

LA VIGNE D'EMILE

LA PARCELLE

La parcelle se situe dans le village de Saint-Bris-le-Vineux sur le Portlandien, la couche supérieure du Jurassique composée de calcaire..

Âge moyen de la vigne : 40 ans

Rendement : 50hL/ha

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture ayant obtenu le label HVE niveau 3, ce qui se traduit par les labours qui permettent d'activer la vie organique et microbienne du sol, un enherbement partiel sur certaines parcelles et l'utilisation d'engrais et de traitements contre les maladies naturels.

LA VINIFICATION

Nos raisins sont égrappés et encuvés pour une macération pré-fermentaire à froid de 48h puis le départ en fermentation se fait naturellement, un léger remontage quotidien pour arroser le chapeau est effectué, toute forme d'extraction est proscrite afin d'obtenir des vins fins et digestes. Le décuvaage se fait de manière à éviter l'utilisation d'une pompe. La vinification est réalisée dans le respect de la tradition bourguignonne : fermentations alcoolique et malolactique totales, combinées à l'utilisation maîtrisée de quelques techniques modernes visant à l'amélioration de la qualité et la fraîcheur des vins. L'élevage s'effectue de de novembre à juin. Une très légère filtration avant mise en bouteille par nos soins au Domaine.

LA DÉGUSTATION

Robe rubis intense aux reflets violets. Nez aux arômes fruités et fumés qui se prolongent en bouche avec des saveurs de fruits rouges cuits.

Doit être servi entre 13 à 16° celsius et a un potentiel de garde de 3 à 8 ans.

