



Caractéristiques du vin :

Récolte : raisins cueillis à la main.

Type de culture : biologique certifiée par Ecocert depuis 2012.

Vinification : bourguignonne, égrappée en grande partie, levures indigènes, fermentation en fûts sans chaptalisation ni acidification, élevage sur lies fines pendant 18 mois et mise en bouteille par nos soins.

Degré alcoolique : 13.5% Vol.

Cépage : Pinot Noir.

Type de sol : calcaires siliceux, gréseux et veine de granites roses.

Climat : semi-continentale façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône, plateau en haut de coteau situé sur la commune de Burgy.

Age de la vigne : 45 ans.

Climat : semi-continentale façonné par les vents plus doux de la vallée de la Saône.

Rendement : 39 à 45 hectolitres à l'hectare.



Dégustation :

Robe de grenat, le nez est sur la rose, cerise griotte, un poivre de peu, le palais est rond, élégant avec des tanins fins et minéralité de la roche à la fin.



Accompagnement :

Viandes, charcuteries, mêmes poissons



Conservation :

1 à 10 ans.

Bonne dégustation !