

# LA BONDENOTTE



Cépage Pinot Noir.



Commune de Bué, la maison a 0,86 hectares sur les 3 hectares de cette sélection parcellaire. Terroir argilo-calcaire, vieilles vignes. Coteaux Nord.



Vendange manuelle, vinifié en vendange entière. Macération pelliculaire en cuve inox thermorégulée. Coloration des jus par remontage. Élevage 100% en foudre pendant 10 mois sur lies fines.



Vin sur des fruits noirs, avec une concentration plutôt dense et des tanins soutenus. Vin de garde.



Viandes, dim sum, turbot avec une sauce vierge.



Température de service : 14°C.



Temps de garde : 10 ans.