

# SIGNATURE



Cépage Pinot Noir.



Terroirs Assemblage de calcaire et d'argilo-calcaire.



Pressurage direct, macération courte pour garder la fraîcheur et la minéralité de nos Pinot Noirs. Vinification naturelle en cuve inox thermorégulée.



Vin fruité, sec tout en équilibre.



Salade de chèvre chaud, grillades.



Température de service : 10°C.



Temps de garde : 2 ans.