

SIGNATURE



Cépage Pinot Noir.



Terroirs Assemblage de calcaire et d'argilo calcaire de Bué, Champтин et Verdigny.



La vendange manuelle est triée sur pied, puis une seconde fois à la cave. Au moins deux tiers de la vendange sont vinifiés en grappe entière, en cuve bois tronconique (45 HL). La macération se déroule lentement, par remontage qui infuse nos jus sans recherche d'extraction, mais de finesse. Les élevages se font en cuve bois durant 8 mois.



Vin complexe avec une trame fruit noir, épice, relevé par des tanins subtils. Vin de garde.



Côtes d'agneau, lapin à la moutarde, Black Cod épicé.



Température de service : 14°C.



Temps de garde : 10 ans.