

Rodolphe

DEMOUGEOT

## Bourgogne Côte d'or Pinot noir

**Origine parcelaire :** Côte de Beaune, commune de Chassagne-Montrachet

**Superficie de la parcelle :** 1,94 hectare

**Cépage :** Pinot noir

**Nature du sol :** Argilo-calcaire sableux

**Année de plantation :** 1961

**Vinification et élevage :** Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant un an, dont 10 % de bois neuf, et 2 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

**Dégustation :** Vin fruité, frais et digeste, qui peut être apprécié dans sa jeunesse, après un passage en carafe.

**Température de service :** 14 à 16 °C

**Consommation :** immédiate à 5 ans