

Rodolphe

DEMOUGEOT

Bourgogne Pinot Noir Vieilles vignes - Terroir Valotte

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Sol argilo-calcaire

Origine : Côte chalonnaise commune de Valotte à Chassey-le-Camp

Vinification et élevage : Les raisins sont récoltés à la main en petite caisses pour préserver les baies. Les raisins sont triés et éraflés puis encuvés pour une durée de 12 à 14 jours. Après pressurage le vin est élevé pendant un an avec 10% de fûts neufs. La mise en bouteilles se fait par gravité et selon le calendrier lunaire.

Dégustation : Vin fruité, juteux et gourmand à apprécier dans sa jeunesse.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : immédiate à 5 ans