

TERROIR DE ROCHE



Pinot Noir 2018

Altitude : 450 meters above sea level

Terroir : Schiste

Vendanges et vinifications :

- Contrôles de maturité hebdomadaire afin de déterminer la date idéale de récolte
- Vendanges manuelles en caissette de 12kg, afin de préserver l'intégrité des grappes
- Transport des caissettes en camion réfrigéré pour refroidir les grappes avant le pressurage
- 90% de grappes éraflées avant cuvaision
- Fermentation alcoolique en cuve inox avec des levures indigènes
- Contrôle des températures de fermentation

Notes de dégustation:

- Robe violacée aux reflets rubis ; arômes plaisants de fraises des bois
- Facile à boire, des notes de cerises et de fraises harmonise la bonne acidité et les tanins enrobés du palais.
- Un reste de gaz carbonique provenant de la fermentation protège le vin avec le peu de sulfites ajoutés

Concentration alcoolique :

14.5% vol

Sucres résiduels :

Sec 0.7 gr/ L

Température de dégustation:

15 °C