

Les Vercots Premier Cru —



CÉPAGE: Pinot Noir

SOL: rofond d'argiles rouges et compactes sur roche calcaire diaclasée.

SUPERFICIE: 0,5 hectare

AGE MOYEN DES VIGNES: 55 ans

PRODUCTION MOYENNE: 2 800 bouteilles

VENDANGES: manuelles et tri.

VINIFICATIONS: Vendange égrappée à 100%, puis vinification traditionnelle dans des cuves en inox thermo régulées. Cuvaison d'environ 15 jours.

ELEVAGE: 12 à 15 mois en fûts de chêne dont 25% de fûts neufs.

«Belle robe rouge profonde violacée.

Au nez on retrouve du cassis, de la framboise et des notes de violette. En bouche une belle profondeur d'arômes de fruits rouges. Belle structure masculine avec des tannins puissants et serrés».

ACCORDS METS ET VINS:

Entrecôte au feu de bois, goulash
ou fromages corsé: Epoisses.

POTENTIEL DE GARDE: 3 à 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°C

