



Pinot Noir 2022 Héritage

Cépages :

Pinot Noir

Situation des parcelles :

Marno-calcaire avec quelques placages loessiques. Orientation Est. Déclivité 3%, bon alimentation hydrique.

Conduite du vignoble :

Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT - FR-BIO-01.

Vin biologique.

Vin issu de raisins en biodynamie certifiés Demeter

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Rouge cerise avec des reflets violacées, belle brillance.
- *Nez* : Intense et fruité. C'est une véritable corbeille de fruits rouges : Fraise, framboise, bourgeons de cassis, cerise et griottes. Quelques senteurs florales de fleurs de sureau. Notes de confiture et de liqueur de cerise. Notes de fruits cuits (pruneaux), de fruits à l'eau-de-vie. Senteurs chaudes de torréfaction.
- *Bouche* : Attaque souple, veloutée et fraîche. Très belle longueur en bouche. Grande sapidité. Arômes de fraise, de framboise, et de cerise. Attaque en douceur, évolution rapide sur une matière riche et élégante, tannins fins et souples. Vin long, bouquet final sur des notes de griottes et de cerise à l'eau-de-vie.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Il est le partenaire des viandes rouge grillées ou mitonnées (miron de bœuf, rognons...), de certaines viandes blanches en sauce (lapin sauce chasseur, caille aux lardons, sauté de veau à la marengo,...), les gigots. Convient parfaitement pour les fromages (au lait cru, pâtes cuites,...).
- *Température de service* : 14°
- *Garde* : 8-10 ans

