

Pinot Noir Collection réservée 2010



- Provenance :** - France
- Franche-Comté
- Appellation :** - IGP Vin de Pays de Franche-Comté
- Origine :** - Gy
- Cépage :** - Pinot Noir
- Cuvée :** - 2013
- Sols :** - terre argile à chailles.
- Vignes :** - vignes âgées de 50 ans, sélection parcellaire.
- taille Guyot simple
- récolte manuelle
- Vinification :** - égrappage, suivi d'une macération longue de 25 jours avec pigeages en cuves bois.
- fermentation en pièces de chêne de 1 à 3 vins avec ouillage toutes les semaines pendant 11 mois, malolactiques faites, pas filtré à la mise en bouteille
- Couleur :** - robe rubis profond.
- Arômes :** - arômes de fruits rouges, de griottes, de mûres d'épices et de réglisse
- Caractère :** - bouche dense gardant une belle fraîcheur, prolongée par des tanins souples
- S'harmonise :** - gibiers en sauce, coq au vin et pour les gourmands un bon gâteau au chocolat noir
- Température de dégustation :** - de 16 à 18° C
- Conservation :** - vin de grande capacité de vieillissement à boire dans les 15 ans.
- Médailles :** - "Coup de Coeur" au "Guide Hachette Des Vins" 2016
- médaille d'Argent aux "Vinalies Internationales" 2016

Henri Xavier Guillaume

