

NOS VINS



CUVÉE JACQUES

[Rouge]

CÉPAGE :

PINOT NOIR 100 % âge moyen 15 à 25 ans, planté sur sol schisteux

TERROIR :

Légers coteaux exposés sud-ouest, culture bio-dynamique .depuis 1995, labour, binage mécanique et manuel, traitement vigne soufre, bouillie bordelaise, tisanes (ortie, prêle...)

RENDEMENTS :

18 hl /ha , vendange manuelle en cagettes avec tri, égrappage 100 %

DEGUSTATION :

Nez : fruits des bois

Bouche : soyeuse et souple, sur le fruit

Accord : viande rouge, gibier

RECOLTE :

Macération cuve bois 10/12 jours, pigeage , fermentation sans levurage ni chaptalisation, élevé 15 mois en barriques



DÉGUSTATION

Nez : fruits des bois

Bouche : soyeuse et souple, sur le fruit

Accord : viande rouge, gibier

