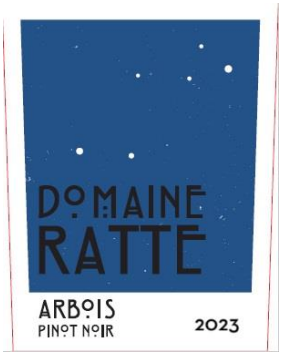
Fiche technique

Arbois Pinot Noir 2023



- Cépage : pinot noir
- Parcelle : Grandcuroulet, situé à Arbois, sols argilo calcaires, riche en fossiles (gryphées et pentacrines)
- Conduite de la vigne : certification Déméter(biodynamie), enherbement dans le rang, lutte phytosanitaire réduite grâce à l'utilisation de tisanes (Reine des prés, Consoude, osier, Ortie, valériane), pulvérisation de bouse de cornes et de silice, travail du sol (interceps)
- Vendanges manuelles et égrappage directement à la vigne, aucune trituration des baies
- Vinification sans intrants, fermentation naturelle semi-carbonique (levures indigènes) avec remontages doux et lents, élevage en cuve inox, aucune filtration ni collage
- Mise en bouteilles en Mars 2024
- Dégustation : vin limpide, couleur prononcée, nez de fruits noirs (griottes) que l'on retrouve en bouche. Vin bien équilibré, puissant et de bonne garde
- Accords : à déguster entre 14 et 16°, sur une côte de bœuf, viande rouge et fromages affinés