



Séduction

PAR CÉDRIC GUYOT
RÉCOLTANT-MANIPULANT



DOUCE PINOT NOIR

Le Vignoble

Terroir: Bethon, La Celle SS Chantemerle, Fontaine Denis Nuisy, Barbonne Fayel.

Cépage : Chardonnay/Pinot Noir

Surface moyenne : 0.35 Ha

Type de sol : Argilo calcaire

Moyenne d'âge : 40 ans

Taille: Chablis et Cordon de Royat

La cuvée

Vendange : manuelle (07/09/19 au 15/09/19)

Vinification : en cuve régulée, FML 100 % réalisée lors de la FA sur lie

Assemblage : 100 % Pinot Noir 2019

Tirage : Mai 2020

Viellissement : 22 mois sur lattes

Dosage : Brut 6 g/litre (//)

Acidité totale : 4.2 g d'H₂SO₄/litre

Degré alcoolique : 12.6 %

Flaconnage : Bouteille Spéciale (750 ml)

La dégustation

L'œil: fines bulles, doré

Au nez : amande, noisette

En bouche : acidité, citron, fraîcheur

Température de service : 8° - 10°

En accompagnement

Idéal à l'apéritif mais également servi accompagné d'une volaille aux champignons sauvages.