

## 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

