

BOURGOGNE "LES BARRIGARDS"



Bourgogne Pinot Noir

Climat

Les Barrigards

Cépage

Pinot Noir

Terroir

• Sol: argileux, peu profond

• Sous-sol géologique : marnes de Bresse du Plio-Pléistocène

 $\bullet \quad Localisation \quad : \quad Ladoix-Serrigny, \quad sur \quad l'appellation \quad g\'{e}ographique$

Bourgogne Côte d'Or • Altitude : 225m

Vignes

Année de plantation : 1979

Superficie exploitée

 $0,24~\mathrm{Ha}$

Récolte

Vendanges manuelles ; grappes acheminées en caisses. Double tri des raisins : à la vigne et sur table de tri.

Cuvaison / Elevage

Cuvaison : infusion pendant 10 à 14 jours avec une partie des raisins en vendanges entières.

Fermentation par les levures indigènes du terroir.

Elevage en fûts de chêne français avec une proportion de 15 à 25 % neufs pendant 11 à 14 mois. Pas de collage, si besoin légère filtration selon la turbidité.

Mise en bouteille

Suivant les recommandations du calendrier lunaire.

Notes de dégustation

Un vin plaisir, gourmand, qui affiche une belle concentration. La bouche est charnue et ronde avec une finale très agréable de petits fruits rouges frais et croquants.

