



PUR PINOT NOIR

PREMIER CRU «LA MONTAGNE»

Cépage :

100% Pinot Noir, provenant des communes de Jouy Les Reims, Pargny les Reims et Ville-Dommange.

Vendange :

2023

Vinification :

2/3 Vinifiée en fûts de chêne et élevée dans ces mêmes fûts durant 10 mois ayant déjà été utilisés 1 à 2 années par nos confrères Bourguignons en provenance de Meursault, Puligny Montrachet et Chassagne Montrachet), 1/3 vinifiée et élevée en cuve inox thermorégulée. Assemblage des vins issu de ces 2 méthodes de vinification toutes proportions gardées. Fermentation malolactique.

Dosage :

5 gr/litre

Liqueur réalisée à base de jus vinifié et élevé en fut pendant 18 mois

Dégustations :

L'attaque est ample et structurée. Belle expression mêlant fruits rouges, nuances toastées et fumées. L'élevage en barrique apporte du volume tandis que la cuve inox préserve fraîcheur et équilibre. En finale, on retrouve une belle Longueur, légèrement fumée, avec une fine salinité en fin de bouche apportant tension et élégance.