

# AOC Bugey

## Pinot Noir



**Cépages :** 100% Pinot Noir

**Terroir :** Sol argilo-calcaire

**Caractéristiques :**

Le pinot est à l'origine d'un vin fin et charpenté ce qui lui confère une certaine élégance.

Il présente une robe rouge légère avec des tanins soyeux et fondus où des arômes de fruits rouges révèlent le faible rendement qui lui permet d'exprimer ses qualités gustatives.

Après une fermentation pré-fermentaire à froid de 2 à 3 jours, le Pinot Noir est laissé en cuve en grappe entière pour environ 2 semaines. Pendant les 2 semaines de fermentation nous procédons à des remontages quotidiens et à des pigeages doux régulièrement.

Ensuite, le jus est remis en cuve inox pour finir sa fermentation alcoolique. La fermentation malolactique suivra naturellement d'ici le printemps suivant.

5% du volume est mis en fût de chêne de 2/3 vins pour une période de 6 mois, permettant une micro-oxygénation naturelle du vin, un patinage léger des tanins du Pinot Noir qui peuvent être un peu trop francs mais pas de note boisée très prononcée.

Au printemps suivant la récolte, le vin est légèrement filtré et mis en bouteille pour être ensuite stocké en tiré-bouché dans notre cave enterrée.

Le pinot se bonifiera au cours des 5 à 7 ans qui suivent sa récolte en permettant aux arômes relativement complexes de ce vin de se révéler.

**TAV :** 12%<sub>vol</sub>

**Température de dégustation :** Chambrée (environ 17°C).

Pour apprécier au mieux notre vin, il est recommandé d'ouvrir la bouteille au moins 1h avant et/ou de le carafier.

**Accords mets et vin :**

Notre *Pinot Noir* s'alliera très bien avec des plats fins tels que de la volaille, c'est un vin très facile à sortir et à apprécier.

Il agrémente aussi très bien un plateau de fromages doux.

