LA CAPITAINE 2021

CEPAGE : Pinot noir 75%, Trousseau 15% et Poulsard 25%

SOL : marnes rouges du trias.

RECOLTE : manuelle le 22 septembre 2021, issue de raisins cultivés en Biodynamie

RENDEMENT : 8 HL/HA

VINIFICATION :
éraflage total. Cuvaison de trois semaines. Levures indigènes. Légers remontages. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : 18 mois en demi muids.

MISE EN BOUTEILLE : Juin 2023 avec une légère filtration sur terre de silice. 12.5%vol

CUEILLE BON

PINTE BIEN

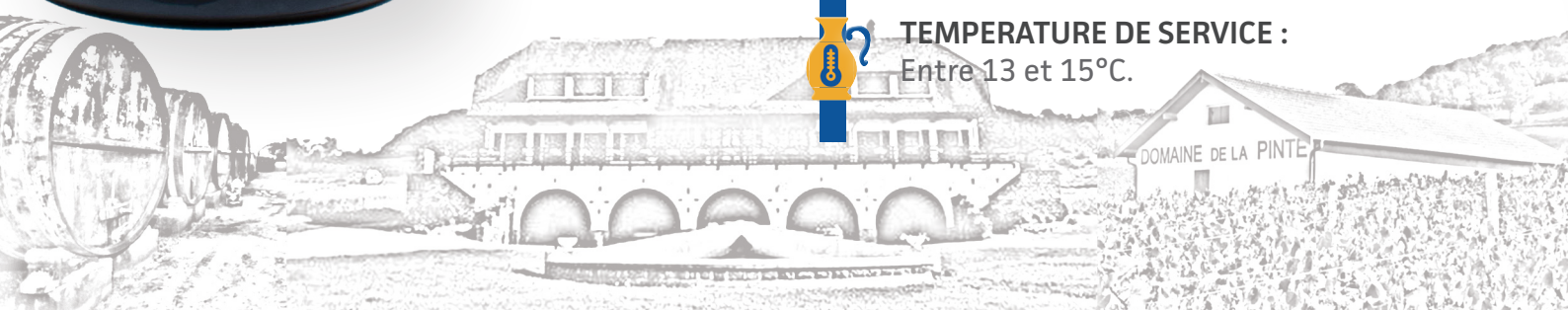
PLANTE BEAU

ROBE : rouge sombre.

NEZ : petits fruits rouges, muscade, violette.

BOUCHE : joli fruit et belle matière sur ce millésime. Concentré en bouche, ce vin a une belle structure tannique et un bel équilibre.

ACCORDS METS ET VINS :
Canard, bœuf, charcuterie…

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
Cette cuvée peut aussi être conservée 5 à 8 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE :
Entre 13 et 15°C.