

# TROUSSEAU 2022



**CEPAGE** : trousseau.

**SOL** : marnes rouges avec quelques veines de marnes bleues.

**RECOLTE** : manuelle le 30 août 2022, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

**RENDEMENT** : 20 HL/HA.

**VINIFICATION** :  
cuvaion 3 semaines. Eraflage total ; levures indigènes. Remontages ponctuels pour extraire les tanins et la couleur. Fermentation malo lactique.

**ELEVAGE** : 7 mois en cuve.

**MISE EN BOUTEILLE** : 13 avril 2023. 12,5%vol. Légère filtration sur terre de silice.

C  
U  
E  
I  
L  
L  
E  
  
B  
O  
N

P  
I  
N  
T  
E  
  
B  
E  
A  
U



**ROBE** : rouge rubis

**NEZ** : fruité, riche et légèrement épicé.

**BOUCHE** : gras et flatteur, avec une finale tannique soyeuse et épicée. Bel équilibre.

**ACCORDS METS ET VINS** :  
viandes rouges (agneau, magrets, pintade, saucisse de Morteau)

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT** :  
à déguster dès aujourd'hui, cette cuvée peut cependant attendre encore 7 ans.

**TEMPERATURE DE SERVICE** :  
entre 13 et 15°C.

