

# Bourgogne Pinot Noir 2023

---

*Premier Ambassadeur d'une maison, notre Bourgogne Pinot noir a été sélectionné sur des terroirs nobles de Côte de Nuits : le secteur de Nuits-St-Georges et celui des Bourgogne Dijon.*

## Origines

Nous assemblons deux contrats différents pour cette cuvée.

50% de la cuvée est issu de vignes de Bourgogne Côte d'Or du secteur du sud de Nuits-Saint-Georges et de Premeaux-Prissey. Ce sont des vignes cultivées en agriculture biologique non certifiées d'une cinquantaine d'année.

L'autre moitié provient de vignes de Dijon, certifiées "Terra Vitis" sur le secteur de "Rente Giron" et ont une dizaine d'année.

L'assemblage de ces deux origines offre un vin très équilibré, avec une jolie matière tannique et de la fraîcheur.

## Vinification et élevage

Les raisins sont vendangés manuellement et 100% égrappés. La vinification se déroule en cuve béton et cuve inox avec une cuvaison d'une vingtaine de jours. Fermentation en levures indigènes.

Les vins sont ensuite élevés pendant un an en pièces bourguignonnes, sans fût neuf.

## Mise en bouteille

Le 19 Février 2025

Tirage de 2585 bouteilles et 100 magnums

## Notes & Récompenses

"That's a lovely nose, deep, cushioned attractively dark fruit. Supple, great concentration - a beautiful Bourgogne" - **Bill Nanson - Burgundy Report**

