



VIGNE

Situation:

Premeaux-Prissey

Lieu-dit:

La Montagne

Terroir:

► Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude. La vigne occupe les versants des vallées incisant les plateaux du calcaire jurassique, à l'ouest de « la côte ». Le sol brun est peu calcaire et très caillouteux.

Cépage:

Pinot Noir

Superficie:

▶ 0,71 ha

Rendement max autorisé:

► 60hl/ha

Date(s) plantation(s) vignes:

2016 et 2017

VENDANGES

- ► Vendange manuelle
- ► Transport du raisin en caisse
- Passage sur table vibrante puis table de tri
- ► Éraflage 100%

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vinification:

 Macération pré-fermentaire à froid pendant 8 jours puis fermentation alcoolique avec levures indigènes pendant 10 à 15 jours. Deux pigeages journaliers

Elevage:

- ► En fût durant 12 mois
- 20% de fûts neufs

CONSEILS

Température service :

▶ 15 à 16°

Commentaires du Vigneron :

2019 2020 2021 2022

- Robe: vermillon, brillante.
- Nez : notes d'épices (cardamone) et de bâton de réglisse.
- ► Bouche: les arômes du nez se retouve en bouche, et la structure tannique appelle une note de prunelle. Belle longueur.

Accords mets-vins:

- Viandes blanches comme le lapin mais aussi l'agneau et canard.
- ► Cuisine très légèrement épicée
- Plats salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...)
- Fromages : soumaintrain affiné, nuits d'or, reblochon fermier, morbier.

Potentiel de garde :

▶ 0 à 10 ans

