

# - Les Cuvées Intemporelles -

# CUVEE JACQUES

*"Gourmand  
et élégant"*

**Cépage** : Pinot Noir

**Exposition** : Sud-Est

**Sols** : Argilo-schisteux et quartz

**Degrés alcoolique** : 12.5°

**Millésime** : 2017

**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans

**Préparation biodynamiques:** compost de bouse MT, tisanes (orties, prêle...) dynamisées et pulvérisées. Labour, binage mécanique et manuel basé sur les rythmes terrestres et lunaires. Vendanges manuelles.  
**Méthode de production** : Égrappage à 100 %  
Macération de 2 à 3 semaines et élevé de 15 à 18 mois en barrique.

## DÉGUSTATION

**Ma Robe** : Grenat

**Mon Nez** : Mélange d'épices et de fruits noirs

**Ma Bouche** : En bouche, nous retrouvons des fruits comme le groseille et le cassis, accompagnés de notes épicées.

Avec des tannins encore saillant, la longueur en bouche est portée par cet équilibre.

**Accords Met-Vin** : Plateau de fromages affinés ; Bœuf bourguignon ; Coq au vin ; Gigot de 8 heures.

**Température de service** : 18°

