

- 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°

