

CHIGNIN PINOT NOIR

rouge

Sol	argilo calcaire	Altitude	300 M en coteau
Exposition	sud, sud/est	Cépage	Pinot Noir
Age des vignes	25 – 30 ans	Rendement à l'ha	55 HL
Densité de plantation	9 000 pieds/ha	Production	4 000 bouteilles



Terroir	<p>Notre Pinot Noir est issu du terroir situé en coteau de forte pente d'exposition sud, sud-est, argilo calcaire en profondeur, avec en surface une importante couche pierreuse d'éboulis qui offre un bon effet drainant et réverbérant, facilitant une bonne maturation des grappes.</p> <p>D'une densité forte de 9 000 pieds / ha, la vigne est conduite en guyot simple pour la taille.</p>
Production	<p>Les raisins sont ramassés manuellement et triés à la vigne avant d'être conduits au chai. Puis la récolte est transportée sur des tapis à bandes afin d'éviter la détérioration des baies qu'entraîneraient inévitablement leur manipulation.</p>
Vinification	<p>Éraflage, encuvage gravitoire sans foulage. Macération de 12 jours en moyenne. Fermentation en cuves inox avec chapeau retenu par des claies.</p> <p>Elevage en cuves et demi-muits (fûts de chêne de 600 litres) pour une clarification naturelle durant 11 mois. Mise en bouteilles fin août qui suit la récolte.</p> <hr/>
Caractéristiques	<p>Le Pinot Noir est un vin à haut degré alcoolique (12 à 13°) avec une belle robe rubis à pourpre. Sa bouche est souple mais légèrement plus tannique que le Gamay.</p> <p>Associé à la finesse, élégance et féminité, il a beaucoup de fruits et des parfums délicats.</p> <p>Fruité dès sa jeunesse, c'est un excellent vin de garde qui prendra du velours tous les ans.</p>
Plats conseillés	<p>Il accompagne à merveille jambons crus, viandes fumées, gibier et fromages.</p> <p>A servir chambré.</p>