

DOMAINE CLÉMANCEY

BOURGOGNE PINOT NOIR



Superficie : 0.50 ha situé sur la commune de Couchey en lieu dit "la Morizotte » et En Sampagny".

Terroir : calcaire à entroques et marnes sableuses

Cépage : Pinot Noir

Année de plantation : 1978 et 1976

Viticulture : culture raisonnée à la vigne sans herbicide, uniquement travail du sol par labours.

Production annuelle : 3 000 bouteilles

VINIFICATION ET ÉLEVAGE :

Vendanges manuelles. Les raisins sont triés à la vigne, puis éraflés en totalité et encuvés. Après une macération à froid de quelques jours, ils fermentent pendant 10 à 15 jours. Pigeages et remontages sont effectués quotidiennement avec contrôle des températures. L'élevage se poursuit en cuve inox durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION ET SERVICE :

Caractères des vins : robe rouge grenat, notes de fruits rouges

Accord mets vins : il se marie bien avec la charcuterie et les viandes blanches ou rouges grillées. Il convient aux repas simples entre amis. Il peut se boire jeune ou attendre quelques années dans votre cave.

Domaine CLÉMANCEY
33 Rue Jean Jaurès - 21160 COUCHEY
Tél : 03 80 59 87 41 / 06 36 36 88 61

contact@domaineclemancey.com – site : www.domaineclemancey.com