



Esprit de Tradition

Composition

Cépage : 100% Pinot Noir

Vin de réserve : 30%

Vinification et maturation

Élevage : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées suivie d'une fermentation malolactique recherchée.

Maturation en cave : 3 ans

Dosage : 11 g/L

Dégustation

Légèreté et fraîcheur caractérise cette cuvée où le Pinot Noir s'exprime amplement à travers des arômes de fruits blancs, rehaussés par des notes poivrées.

Œil : Robe de couleur jaune pâle aux reflets or

Nez : Bouquet soutenu et expressif sur des notes de fruits blancs agrémenté d'une touche florale

Bouche : Attaque ample et gourmande qui laisse pourtant une impression de légèreté

Arômes clés : pomme verte, réglisse, rhubarbe

Récompenses

1 étoile au Guide Hachette 2013, 2014 et 2015

Prix d'excellence aux Vinalies Nationales 2013 et 2014

Médaille d'Argent au Concours Mondial de Bruxelles 2014