

## **CLOS DE L'OURSE PINOT NOIR** 2015

LE VIN

Pinot Noir 100% Cépage:

Millésime: 2015

Certification: Vin Biologique certifié par Ecocert FR-BIO-01

Alcool . 13,5% vol Mise en bouteilles: Sept 2017 Sucrosité: **SEC** 



## LE SOL, LA VIGNE

Terroir: **CLOS DE L'OURSE** 

Roches & sol: Schiste de Villé et calcaire

Orientation: Est Âge de la vigne : 40 ans Production: 33 hl/ha

Vignobles: Pratiques biodynamiques - compost - fumure

organique - labour - vendanges à maturité

physiologique

Vendanges: Manuelles - Octobre 2015

Tri minutieux, égrappage et macération pendant 15 Vinification:

> jours, fin de fermentation en fût de chêne, fermentation malolactique et élevage en barriques 1/3 neuves.

## **DÉGUSTATION**

Au nez comme en bouche, c'est une explosion de fruits rouges dominée par des arômes de mûres. Une belle mâche et des tanins fondus confèrent à ce vin une superbe structure.

Parfait pour accompagner les viandes rouges, les gibiers et les fromages "époisses"







