



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Blanc de Pinot Noir

Surprenant & sauvage

La Vigne

Production annuelle 900 – 3 000 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argile et marne

Age moyen 25 ans

Situation Exposition Sud. Les vignes ont été plantées au Château de Laborde avec le même clone que le Pommard 1er Cru Clos des Epenots.

Vinification & Elevage

Vendange précoce afin de préserver la fraîcheur aromatique. Vendanges manuelles en petites caisses à vendanges. Pressurage champenois par paliers de pression pour permettre l'extraction d'un jus clair, non teinté, sucré et acide. Débourage à froid. La moitié de la cuvée est fermentée en cuve inox pour garder fraîcheur et tension. L'autre moitié est fermentée en vieux fûts de chêne pour participer à la complexité aromatique.

Elevage 8 mois : 50 % en cuve inox et 50% en vieux fûts de chêne. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Embouteillage après une légère filtration.

Note de Dégustation

Couleur Jaune léger et brillant **Nez** Notes de pêche blanche et d'agrumes **Bouche** La bouche est fraîche et énergique. Ce vin développe une texture étonnante pour ce 100% Pinot Noir.

Accords Mets/Vins Apéritif - volaille - salades

Température de service 10 et 12 °C.

Un vin surprenant à apprivoiser!

