



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

Bourgogne Pinot Noir

Fruité & soyeux

La Vigne

Production annuelle 6 000 bouteilles

Cépage Pinot Noir

Sol Argilo-calcaire

Age moyen 30 ans

Situation Assemblage de différentes parcelles originaires de Mercurey et Echevonne.

Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%.

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve ouverte pendant 7 jours, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour. Après décuvage, un débourage à froid est effectué pendant 4 jours à 15 ° C.

Elevage 12 mois en fûts de chêne (15% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage

Note de Dégustation

Couleur Rouge framboise **Nez** Arômes de fraises fraîchement cueillies **Bouche** Le vin a une texture tendre, une belle acidité et une finale ronde.

Accords Mets/Vins Légumes – volaille – pot-au-feu veau – poisson

Température de Service 12 - 14 °

*Un Pinot Noir abordable qui offre
un joli aperçu de la Bourgogne*

