



1678 - BOURGOGNE

HERVÉ KERLANN

## Bourgogne Pinot Noir Cuvée H

*Soyeux et équilibré*

### La Vigne

**Production annuelle** 9 500 bouteilles

**Cépage** Pinot Noir

**Sol** Argilo-calcaire

**Age moyen** 45 ans

**Situation** Les vignes sont issues majoritairement de la commune de Santenay.

### Vinification & Elevage

Les raisins sont triés et égrappés à 100%.

Macération pré-fermentaire à froid (12°C) pendant 3 jours. Fermentation en cuve, température contrôlée, pigeage 2 fois par jour. Entonnage par gravité.

**Elevage** Vin de presse et vin de goutte élevés séparément. 12 mois en fûts de chêne (30% neuf). Fermentation malolactique réalisée à 100%. Mise en bouteille après une légère filtration et léger sulfitage.

### Note de Dégustation

**Couleur** Rouge cerise **Nez** Cerise noire, poivre de Sarawak et douces épices orientales **Bouche** Un joli Bourgogne à la texture soyeuse, une matière structurée et un équilibre parfait tannins-acidité.

**Accords Mets/Vins** Grillades – magret de canard – fromage

**Température de Service** 12 - 14 °

*Notre best seller et coeur de gamme  
(fait comme un village)*

