VIGNOBLE PERRAS

FICHE TECHNIQUE

Sous La Croix

Coteaux Bourguignon Rouge



100% PINOT NOIR

GARDE

À déguster dans les 4 à 5 ans

SERVICE

Entre 14 et 16 °C

CONDITIONNEMENT

Bouteille de 75 cl, Magnum

LE MILLÉSIME 2023

DATE DES VENDANGES

6 septembre 2023

DEGRÉ ALCOOLIQUE

13.65 % vol.

SO_2 TOTAL

38 mg/L

MISE EN BOUTEILLE

03/09//2024

6700 Bouteilles – 200 Magnums

Un Pinot élégant et complexe,
aux arômes délicats et à l'élégance naturelle

TERROIR ET VIGNE

Implantée sur des sols argilo-calcaires caillouteux, notre parcelle de Pinot Noir bénéficie d'un terroir propice à une expression équilibrée du cépage. Conduit en Agriculture Biologique et taillé en Guyot, le vignoble fait l'objet d'un rendement maîtrisé afin d'obtenir des raisins à la belle maturité phénolique.

VENDANGE ET VINIFICATION

La vinification s'inspire des méthodes bourguignonnes. Après une macération préfermentaire à froid de quatre à cinq jours, la fermentation et la macération se poursuivent pendant trois semaines, avec des pigeages et des remontages quotidiens réalisés en douceur. Ce travail vise à préserver l'expression du fruit tout en développant des tanins fins et soyeux.

Le vin est ensuite élevé 10 mois en tonneaux de 500 litres, afin d'affiner les tanins et d'apporter rondeur et complexité, tout en respectant l'équilibre aromatique du Pinot Noir.

DÉGUSTATION

La robe rouge grenat, brillante. Le nez fin et complexe, marqué par les fruits mûrs, notamment la cerise et le pruneau, accompagnés de subtiles notes vanillées. En bouche une belle matière, ample et équilibrée, portée par des tanins fins et soyeux. L'ensemble conserve beaucoup d'élégance et de finesse, avec une belle harmonie entre le fruit et les notes d'élevage.

ACCORDS

Ce Pinot Noir accompagne particulièrement bien un coq au vin, un bœuf bourguignon, un pigeon rôti ou une lotte au vin rouge.

L'ESPRIT DE LA CUVÉE

Sous la Croix séduit par sa belle matière, équilibrée par des tanins fins et une texture soyeuse. Un Pinot Noir tout en nuances, où la richesse s'exprime avec retenue et élégance.