

Olivier Morin

Fiche Technique

Bourgogne Chitry Rouge « Constance »

Appellation d'Origine Contrôlée



Rouge



200m



100% Pinot noir
Age des vignes : 40/50 ans



Potentiel de garde :
2 à 6 ans



Semi-continental



Sud/Sud-Est en
coteau



Marnes argilo-calcaires
et éblouis du portlandien



13°

Conduite du vignoble

Viticulture raisonnée pour chaque parcelle, comme pour tout le vignoble du domaine. Entretien du sol sans herbicides avec travail du sol, enherbement naturel maîtrisé par binages et roulage. Fertilisation organique à base de compost. Restitution des bois de taille après broyage. Complantations régulières pour conserver la densité initiale de plantation. Travaux en vert et palissage minutieux;

Vinification élevage

Sans intrants dans le respect de la typicité de chaque millésime. Des rendements maîtrisés et un état sanitaire parfait permettent de récolter à maturité aboutie. Réception de vendange par tapis à bandes. Vinification traditionnelle en cuves. Remontages et délestages, sans pigeage. Pressurage pneumatique. Fermentations alcoolique et malolactique spontanées. Élevage de 12 à 15 mois en fûts. Mises en bouteilles sans filtration.

Conseils de dégustation

Carafer au moment de servir à 16°C

Dégustation

Jolie robe rubis. Nez frais avec des notes de cerise et de rose. La bouche légère et les tannins tout en souplesse. Des arômes d'épices et fruits rouges.

Accord mets-vins

Terrines, grillades, viandes rouges. Poissons grillés pour les amateurs de vins rouges délicats.

Olivier Morin

