

Olivier Morin

Fiche Technique

Bourgogne Chitry Rouge « Vau du Puits »

Appellation d'Origine Contrôlée



Rouge



200m



100% Pinot noir



Potentiel de garde :
3 à 10 ans



Semi-continental



Sud



Marnes argilo-calcaires
du kimméridgien



12,5°

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

Carafier juste avant de servir. Température de service : 16°C

Dégustation

Robe d'un rubis intense. Au nez, un bouquet floral, de baies sauvages et de fruits à noyau. Tannins soyeux et souples. En bouche se bousculent des arômes de fruits rouges et noirs, en sirop et légèrement confits. Des notes délicatement épicées donne de l'ampleur et de la longueur en bouche.

Accord mets-vins

Volailles, plat mijotés, gibier délicat en particulier après quelques années de garde

Olivier Morin

