

Olivier Morin

Bourgogne Chitry Rouge « Constance »



Blanc



200m



100% Pinot noir



Prêt à boire et peut patienter 3 ans



Semi-continental



sud, sud-est



Marnes argilo-calcaires de l'étage Kimméridgien (Jurassique supérieur) caractérisé par la présence d'Exogira Virgulæ, petites huîtres fossilisées, emblématique de la Bourgogne Septentrionale



12,5°

Olivier Morin

Vinification élevage

Sans intrants, dans le respect de chaque millésime (levures indigènes etc.). Réception de vendanges par tapis à bandes à 100%. Courte macération préfermentaire à 12°C. Vinification traditionnelle en cuves. Remontages et délestages sans pigeage. Pressurage pneumatique. Fermentation malolactique complète. Élevage de 12 à 15 mois en cuves et barriques. Mises en bouteilles avec peu ou pas de filtration selon le millésime.

Conseils de dégustation

Carafer au moment de servir. Température de service : 16°C

Dégustation

Nez intense aux arômes de fleurs blanches, Bouche minérale maritime, iodée, fraîche et élégante. Belle fraîcheur et grand équilibre. Prêt à boire mais présage d'un bel avenir

Accord mets-vins

Produits de la mer, viandes blanches, fromages de Bourgogne