

Olivier Morin

Bourgogne Chitry Rouge « Vau du Puits »



Rouge



200m



100% Pinot noir



prêt à boire mais peut attendre



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.). Des rendements raisonnables et un état sanitaire parfait nous permettent de récolter à maturité aboutie Réception de vendanges par tapis à bandes. Egrappage à 100%. Fermentation malolactique en fûts. Elevage de 15 à 18 mois après une stabilisation naturelle en gros volume. Mises en bouteilles sans collage avec peu ou pas de filtration. Les vinifications et les élevages de nos vins, et plus particulièrement de celui-ci depuis la réception de vendange jusqu'à la mise en bouteilles gommant, volontairement, les arômes variétaux et fermentaires pour mieux favoriser l'expression du terroir de Vau du Puits

Conseils de dégustation

Carafer juste avant de servir. Température de service : 16°c

Dégustation

Jolie robe rubis foncé, arôme de cerises au sirop, au nez et en bouche. Structure tannique équilibrée, sans rudesse.

Accord mets-vins

Terrines, viandes grillées, viandes rouges, fromages de Bourgogne