

DES LYRES DE PINOT NOIR



👑 APPELLATION

Vin de France

👑 CÉPAGE

Pinot Noir

👑 SOL

Argilo-calcaire

👑 VINIFICATION

Longue macération avec pigeage

👑 ELEVAGE

Elevage en fût de chêne

👑 AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

👑 RENDEMENT

40hl/ha

👑 VIEILLISSEMENT

5 ans

👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

16°C

SITUATION

Sur les hauteurs du pays de l'Auxois, à la limite du Morvan, sur la commune de Villaines-les-Prévôtes, nos vignes plantées en lyres jouissent d'une exposition favorable sud-sud-ouest et sont exclusivement vendangées à la main.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Le Des Lyres de Pinot Noir, à la couleur rubis et aux reflets violines, est un vin parfumé de fruits rouges, laissant apparaître des notes de cerise, de framboise et de cassis. Ce bouquet gourmand se mêle avec des tanins fondus rendant l'ensemble harmonieux.

On notera une certaine puissance, elle-même adoucie par une note vanillée subtile en fin de bouche.

Le fruit et la profondeur de ce vin en font un compagnon idéal d'une pièce de boeuf.