



PINOT NOIR VIEILLES VIGNES 2023 (AB*)

* AB = Agriculture Biologique

Appellation : AOP Bugey rouge
Label : Agriculture Biologique
Couleur : rouge
Millésime : 2023
Cépage : Pinot noir

Situation : Flaxieu
Sols : argilo-calcaires
Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses
Exposition : est, sud-est
Âge des vignes : 60 ans

Superficie : 0.40 ha
Rendement : 50 hl/ha
Degré : 11°
S02 : 35mg/L
Énergie (/100ml) : 61 kcal

À LA VIGNE

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Enherbement naturel et intercep sous le rang
- › Taille en cordon de royat, ébourgeonnage et rognage manuels
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

À LA CAVE

- › Pas de sulfitage après récolte, prévention à la vigne avec des levures protectrices
- › Encuvage grappes non éraflées en cuve fibre de verre
- › Fermentation alcoolique pendant 8 jours avec légers remontages quotidiens. Pressurage pneumatique programme manuel.
- › Séparation jus de presse et réassemblage selon dégustation et avant fermentation malo-lactique.
- › Élevage 9 mois minimum.

DESCRIPTION

Sur des sols nobles argilo-calcaire le cépage roi de la Bourgogne offre une robe intense rubis aux arômes francs de fruits rouges & noirs avec une pointe d'épices. La bouche est délicate soutenue par des tanins friands.

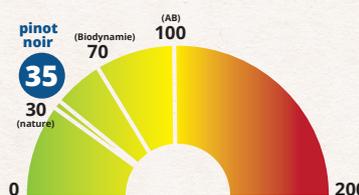
14/16°C



L'accord idéal selon Fabrice Sommier*
Pièce de bœuf, volaille rôtie

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :
› Vins rouges : 100 mg/L (contre 150 mg/L en conventionnel, **70 mg/L en Biodynamie et 30 mg/L pour les «vins naturels»**)



*MOF Sommellerie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommellerie Française)

