

FICHE TECHNIQUE

Inédi T

-Cépage :

92 % Pinot Noir / 8 % Gamay

Terroir :

-sablon argileux

Vendange :

manuelle

Vinification :

-parcellaire

-égrappée

-macération 18 jours

-remontage/pigeage

-fermentation alcoolique: $t^{\circ} < 25^{\circ}\text{C}$, levures indigènes

-élevage cuve

-garde 5-7 ans