

## Bourgogne Pinot Noir « Maison Dieu »

Appellation *Bourgogne de la Côte de Beaune*



**Cépage** : Pinot Noir

**Surface** : 1,85 hectares

**Âge des vignes** : 45 à 80 ans

**Parcelles** : Les Grandes Terres, Les Monpoulain, Les Vèves, Les Petits Prés, Les Sausots, Les Lameroses, Les Taupes Maison Dieu.

**Vignoble** : densité de plantation de 10.000 pieds par hectare, rendement de 60 hectolitres par hectare.

**Terroir** : sols argilo-calcaires. Sous-sols composés de marnes blanches. Vignoble exposé est-sud-est.

**Vinification** : vendange 100% manuelle avec tri sélectif rigoureux et systématique à la parcelle puis en cuverie. Éraflage à 100%. Macération en cuve inox à froid pendant 7 jours, régulation des températures. Remontage et pigeage quotidiens, cuvaision pendant 16 jours.

**Élevage** : sur lie en cuve inox entre 10 et 13 mois. Soutirage au clair. Pas de filtration ni collage. Mise en bouteille au domaine.

**Personnalité du vin** : à l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis d'un rubis plus profond avec l'âge. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerises, cassis, myrtille) et d'épices. Très vivant en bouche, le Pinot Noir « Maison Dieu » est un vin structuré, au dos souple et rond.

**Accords** : en apéritif ou pour accompagner une volaille, un rôti de veau, un pot-au-feu, des fromages à pâte cuite.

**Garde** : un vin frais et gourmand à apprécier dans sa jeunesse. Toutefois, il est surprenant de constater le potentiel de garde de ce Bourgogne qui peut dépasser dix ans.

**Service** : température conseillée 16°C.

**Production** : la production annuelle varie entre 13.000 et 15.000 bouteilles.