BOURGOGNE Pinot Noir Domaine Bernard MOREAU 2022 75 CL

possède un nez fin sur la groseille, accompagné de petits fruits rouges, et de framboises. La bouche est structurée, avec des tanins présents mais fi

Référence : 430309

Prix : 14.95 €

Descriptif :

BOURGOGNE Pinot Noir Domaine Bernard MOREAU 2022 75 CL

Bernard MOREAU a succédé à son père en 1982, il possède un vignoble de 7 ha dont il exploite seul. C'est un vigneron perfectionniste, particulièrement soigneux et attentif à l'environnement, il s'est entouré de techniciens spécialisés afin de diminuer progressivement les produits de traitement(fongicides, pesticides et insecticides, Il travaille selon le cahier des charges de la Viticulture Raisonnée, et s'attache à garantir à son vignoble une bonne santé végétale, à appliquer des traitements particulièrement précis et appropriés, s'appuyant sur les observations quotidiennes de ses parcelles pour une meilleure efficacité et afin d'éviter les traitements systématiques. Bernard Moreau est un des vignerons qui observent les feuilles, les raisins et surveillent la présence d'insectes parasites ou au contraires alliés pour déterminer le besoin d'un traitement ou non. Ces observations régulières permettent d'avoir une idée précise de ce qui se passe dans les vignes

notes de dégustation :

Le Bourgogne Pinot Noir possède un nez fin sur la groseille, accompagné de petits fruits rouges, et de framboises. La bouche est structurée, avec des tanins présents mais fins et longs avec une finale fruitée sur la jeunesse .

cépage : 100% pinot noir, vignes âgées de 18 à 28 ans, plantées exclusivement sur le versant Est du coteau, au lieudit « Les Cras ».

Les raisins sont mis en cuve et la T°C est abaissée à 10 à 12 °C durant 5 à 6 jrs pour faire macérer le moût de raisin avant fermentation avec la pulpe et la peau du fruit pour obtenir des vins plus fruités et généralement d’une belle couleur.Cuvaison de 10 à 12 jrs, puis les jus sont écoulés pour un débourbage de 48 à 72 h avant la mise en fûts. Environ 10% de la cuvée est placé en fûts neufs, l’autre partie étant logée en fûts de 1 à 5 vins, tous de 228 litres, la capacité qui parait le mieux convenir à l’équilibre et la complexité du vin. La mise en bouteille intervient généralement après seulement 9 à 10 mois d’élevage

.

accords : sur des volailles, petits gibiers d'eau, viande blanche, viande rouge légère (steak, bavette, onglet,)

T°S: 14 - 16°C

G: 2025 - 2026

Lien vers la fiche du produit