

LA CAPITAINE 2020



CEPAGE : Pinot noir 75% et Poulsard 25%

SOL : marnes rouges du trias.

RECOLTE : manuelle le 26 août 2020, issue de raisins cultivés en Biodynamie

RENDEMENT : 30 HL/HA

VINIFICATION :
éraflage total. Cuvaion un mois. Levures indigènes. Légers remontages. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : 2 ans en foudre.

MISE EN BOUTEILLE : Novembre 2022 avec une légère filtration sur terre de silice. 12.5%vol

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E

B
I
E
N

P
L
A
N
T
E

B
E
A
U



ROBE : rouge sombre.

NEZ : petits fruits rouges, muscade, violette.

BOUCHE : joli fruit et belle matière sur ce millésime. Concentré en bouche, ce vin a une belle structure tannique et un bel équilibre.

ACCORDS METS ET VINS :
Canard, bœuf, charcuterie...

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
Cette cuvée peut aussi être conservée 5 à 8 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE :
Entre 13 et 15°C.

