

DES LYRES DE PINOT 2017



- 👑 APPELLATION
Vin de France
- 👑 CÉPAGE
100% Pinot Noir
- 👑 SOL
Argilo-limoneux.
- 👑 VINIFICATION
En cuve inox.
- 👑 ELEVAGE
Fûts de chêne.

- 👑 AGE MOYEN DES VIGNES
25 ans.
- 👑 RENDEMENT
52 hl/ha.
- 👑 VIEILLISSEMENT
3-5 ans.
- 👑 TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION
12-14°C.

SITUATION

Sur les hauteurs du pays de l'Auxois, à la limite du Morvan, sur la commune de Villaines-les-Prévôtes, nos vignes plantées en lyres jouissent d'une exposition favorable sud-sud-est et sont exclusivement vendangées à la main.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VINS

Robe rubis chatoyante, bouquet gourmand sur des notes de cerise, framboise et cassis. Bouche de velours aux accents épicés... Quel délice ce Pinot ! A Servir frais avec vos charcuteries, viandes, fromages ou desserts.

NOTES DE PRESSE

Des Lyres de Pinot 2017 - Guide Bettane & Desseave 2020 - 15/20

Des Lyres de Pinot 2017 - Octobre 2019 - Terre de Vins - "Frais et acidulé"