



Q ROUGE

Autres cuvées



TEMP. DE DÉGUSTATION

16°



CARACTÉRISTIQUES

Ce voyage en barrique, d'une durée d'un an, permet à notre vin de développer toute sa complexité et son élégance avant de révéler son caractère unique en bouteille. Nous avons choisi de libérer tout le potentiel du Pinot Noir grâce à la méthode bourguignonne. Le bois utilisé provient exclusivement de forêts françaises, ajoutant ainsi une dimension distincte de terroir à notre vin.



ACCOMPAGNEMENT

Ce vin se marie harmonieusement avec des plats de volaille, la cuisine à base de champignons, et spécialement avec la cuisine asiatique, notamment ceux mettant en valeur des ingrédients tels que le canard laqué



ÂGE DES VIGNES

35 ans



SOL

Argilo-calcaire de type « Aubuis »



RENDEMENT

45 hl/ha



CÉPAGES

Pinot Noir



VINIFICATION

Macération en cuve pendant 8 jours, le vin achève doucement sa fermentation alcoolique et malolactique en fût de 400 litres, où il reposera pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille.



ÉLEVAGE

En fût pendant 12 mois