

Vin de Bourgogne  *Produit de France*

Jouaine

PHILIPPE ROBERT & Fils

Fixin Les Crais de chêne

Surface(ha) : 0,42 Hectare

L'âge moyen des vignes : 45 ans

Sol : Flanc de coteau, principalement calcaire

Cépage : 100 % Pinot noir

Nez ouvert et offre une très belle complexité aromatique.

Nez fruité, petits fruits noirs sauvages, mûre.

Touche épicée.

Bouche concentrée, ample structurée qui lui offre une garde de 10 ans.

Tanins présents en finesse avec une belle persistance.

En bouche, une belle minéralité se révèle.

A boire jeune sur une viande rouge ou dans quelques années avec un magret de canard au vinaigre de xérès.

-Type de vinification

Macération pré-fermentaire à froid pendant 5-6 jours, puis fermentation alcoolique à chaud pour fixer la couleur, extraire le fruit et les tanins. Remontage et pigeage une fois par jour pendant la FA.

Est ce que vous égrappez : oui

Combien de mois d'élevage en futs : 12 mois

Contenance des futs : 228L

Pour plus d'informations, rendez-vous sur notre site internet
www.domainerobert.com

