# Les Fossiles Rouge 2019

Cépage :

• Pinot noir 100 %

Culture :

• Une parcelle de 4 hectares sur le coteau des Pierres Plates orientée plein sud

• Sol argilo-calcaire Jurassique moyen

• Certifiée en agriculture biologique et biodynamie

Vinification :

• Fermentation alcoolique sur levures indigènes

Couleur :

• Pourpre

Nez :

• Grande intensité aromatique aux saveurs de fruits rouges : griottes et cassis

Bouche :

• Arômes en bouche de fruits rouges et réglisse

• Tannins souples et bien intégrés

• Bon équilibre et harmonie des saveurs

• Belle longueur en bouche

Consommation :

• Très agréable avec charcuterie, viandes blanches, grillades et fromages

• Température optimale de dégustation : 15° - 17°C