

domaine de la vigne blanche

Pinot Noir

Parcelle : La Cardamone

Millésime : 2016

Cépage (s) : 100% Pinot Noir

Commentaire de dégustation :

Nez chaud et intense avec prédominance d'arômes fruités type petit fruit rouges, cassis. Bouche expressive, note boisées, tanins fins et longue persistance.

Accords : Viandes blanches, poissons à chair rose, fromage

Vendange : manuelle à 97°0e

Rendement : 4,6 dl/m²

Vinification élevage :

Cuvage de trois semaines en cuve inox avec remontages réguliers, fermentation malolactique et élevage effectués en barriques de 3 à 4 ans pendant 1 année.

Année de plantation : 1987 en mi-haute

Situation de la parcelle : Sur la commune de Collonge-Bellerive au lieu dit « carre d'Amont », orientée nord-est.

Sol : ancienne moraine glacière, avec roche mère affleurant, sol très peu profond.

Surface : 5000 mètres².

