



### CÔTÉ VIGNE :

**Cépage** : Pinot Noir

**Terroir** : Grand Cru Hengst sur des calcaires ferrugineux, exposition Sud-Est, 300-320m d'altitude.

**Age de la vigne** : 4 ans

**Méthode culturale** : culture en biodynamie, labours (buttage, débuttage et griffage), enherbement naturel, apport de compost en automne.

### CÔTÉ CAVE :

**Vinification** : récolte manuelle, macération de 4 semaines (60% grappes entières), fermentation par les levures naturelles (indigènes), élevage en barriques pendant 12 mois. Pour conserver la complexité de ce vin, la mise en bouteille s'est faite sans filtration.

**Alcool** : 11,5%

**Indice de sucrosité** :

Sec Dry	Demi-Sec Medium Dry	Moelleux Soft	Doux Sweet
---------	---------------------	---------------	------------

### DÉGUSTATION :

Le terroir calcaire de ce Pinot Noir offre au vin des arômes de fruits rouges tel que la framboise, la cerise ou la mûre. Son expression juteuse, finement acidulée et tannique lui apporte un bel équilibre.

**Potentiel de garde** : 25 à 30 ans

### ACCORDS METS-VINS :

Idéal avec des viandes rouges et du gibier,



Pinot Noir  
Grand Cru Hengst  
2022