



ANTHONY PEROL

BOURGOGNE PINOT NOIR

Lieux-dits "Les Allouets, Le Suc"

Finesse et Caractère



Parcelles sur sols argilo-calcaires, âgées de 15 ans, qui confère à cette cuvée confidentielle beaucoup de finesse et de caractère.



Pinot Noir
Manuelles



Eraflage 100%, vinification traditionnelle bourguignonne, transfert par gravité, contrôle rigoureux des T°C, macération pelliculaire de 13 jours, levures indigènes.

Elevage de 12 mois sur lies fines en fûts de chênes (fûts de 4 à 5 vins) - Pas de collage, filtration sur terre.



Viandes rouges, pommes de terres sautées, fromages...



Degrés alcool : 12.50%
A déguster Entre 14°C & 16°C



Potentiel de garde 5 à 8 ans après vendange

Fruité	
Structure	
Fraîcheur	
Boisé	