

La Guigne - Pinot Noir 2023



Appellation : Bourgogne

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 12.5 %

Terroir : Argilo-Calcaire

Age des vignes : 55 years on average

Mode de culture : Vines cultivated using organic farming methods, plowed by horse, Guyot Poussard pruning, manual harvest.

Vinification : 20 days of maceration, 50% whole bunches. Native yeasts, 10 months of aging on fine lees, 75% of which is in oak barrels. Unfiltered, unfined wine, bottled by us.

Nombre de bouteilles : 1080 bottles and 50 magnums

Millésime 2023 :

– Fermentation malolactique : Oui

– Levures : Indigènes

– Alcool : 12,5 %

– Détails du vieillissement : 10 months, 75% in oak barrels, 25% in stainless steel tanks.

– Sulfites ajouté : 21 mg/L

– pH: 3.47

– Acidité : 3.16

– Date de mise en bouteille: 02/08/2024

– Nombre de bouteilles : 1080 bottles and 50 magnums