

# La Guigne - Pinot Noir 2023



**Appellation :** Bourgogne

**Cépage :** Pinot Noir

**Alcool :** 12.5 %

**Terroir :** Argilo-Calcaire

**Age des vignes :** 55 ans en moyenne

**Mode de culture :** Vignes travaillées en agriculture biologique, labourées au cheval, taille Guyot Poussard, vendange manuelle.

**Vinification :** 20 jours de Macération, 50% en grappes entières. Levures indigènes, élevage 10 mois sur lies fines dont 75% en fût de chêne. Vin non filtré, non collé, mise en bouteille par nos soins.

**Nombre de bouteilles :** 1080 bouteilles et 50 magnums.

## Millésime 2023 :

- Fermentation malolactique : Oui
- Levures : Indigènes
- Alcool : 12,5 %
- Détails du vieillissement : 10 mois, 75% en fût de chêne, 25% en cuve inox.

- Sulfites ajouté : 21 mg/L
- pH: 3.47
- Acidité : 3.16
- Date de mise en bouteille: 02/08/2024
- Nombre de bouteilles : 1080 bouteilles et 50 magnums

