

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