



## Pinot Noir 2022 (ECAB\*)

\* ECAB = En Conversion Agriculture Biologique

**Appellation :** AOP Bugey rouge  
**Couleur :** rouge  
**Millésime :** 2022  
**Cépage :** Pinot Noir

**Situation :** contreforts Grand Colombier  
**Sols :** éboulis calcaires sur sols argilo-calcaires  
**Sous-sols :** moraines glaciaires, graves, molasses  
**Exposition :** sud  
**Âge des vignes :** 25 ans

**Superficie :** 0.74 ha  
**Rendement :** 34 hl/ha  
**Degré :** 14°  
**SO2 :** 21 mg/L  
**Énergie (/100ml) :** 80 kcal

### À la vigne

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Travail du sol, griffe inter-rang et intercep sous le rang
- › Taille en cordon de royat
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, orties, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs

### À la cave

- › Encuvage grappes non éraflées en cuve fibre de verre
- › Fermentation alcoolique pendant 6 jours avec légers remontages quotidiens
- › Pressurage pneumatique programme manuel
- › Séparation jus de presse et réassemblage selon dégustation et avant fermentation malo-lactique
- › Élevage 9 mois minimum

### Description

Ce cépage aime particulièrement les sols nobles d'argile et de calcaire. La robe vermillon avec des arômes francs de fruits rouges offre la complexité. Une pointe épicée en finale.

 14/16°C



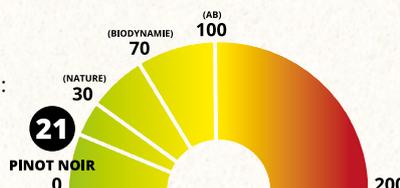
L'accord idéal selon Fabrice Sommier\*

Gourmand avec une charcuterie, un bœuf bourguignon

#### Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :

- › Vins rouges : 100 mg/L (contre 150 mg/L en conventionnel, **70 mg/L en Biodynamie et 30 mg/L pour les «vins naturels»**)



\*MOF Sommelierie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)

