

## Pinot Noir - PN 1328

Bijou de la famille, le Pinot-Noir sur sol argilo-calcaire dans le département de la Vienne, affluent méridional de la Loire, donne naissance au P.N. 1328. Originellement de la parcelle portant le numéro 1328 il est travaillé avec égards. Finesse du bouquet de cerise, nuances grillées en annoncent la bouche envahissante, fraîche à trame serrée. Excellente longévité.



Terroir: Turonien supérieur, Argiles à teneur exceptionnelle en illite et smectite (80%).

Rendement: 42 HL par hectare.

Cépage : 100 % Pinot Noir

Age des Vignes : 25 ans

Profil analytique:

Degré alcoolique %v/V	12,18
Sucre résiduel (g/l)	-
Total dioxyde de Soufre	30

Profil culturale: Labours et culture du sol, fertilisation uniquement organique. La viticulture n'utilise aucun insecticide et herbicide. Production de mode biologique sous contrôle ECOCERT. Vendange manuelle en cagette de 20kg ou comportes de 400 Kg et vendange mécanique pour partie. Les raisins sont ramassés tôt dans la journée et rapidement apportés au chai pour préserver leur qualité.

Vinification : Eraflage intégral, cuvaison en cuves inox tronconiques , macération à froid pendant au moins 4 jours, pigeage durant la fermentation. Ecoulage puis pressurage avec séparation des jus.

Fermentation malolactique spontanée. Entonnage à chaud en fûts de chêne.

Eleveage: 1 an en fûts de chêne, neufs 1, 2 et 3 vins

Production: 27000 Bouteilles

Conditionnement: Bouchon portant mention du millésime et cuvée, 49x24 liège naturel non blanchi, qualité extra.

Bouts marqués. Caisses carton de 6 debout, bois sur demande. Numéro de lot gravé Laser à la base de la bouteille, Foliotage Laser.

Accords : Faisan en cocotte, Noix de Veau au four, Poularde au pruneaux, bavettes sauce bordelaise.



## Pinot Noir - PN 1328

Bijou de la famille, le Pinot-Noir sur sol argilo-calcaire dans le département de la Vienne, affluent méridional de la Loire, donne naissance au P.N. 1328. Originellement de la parcelle portant le numéro 1328 il est travaillé avec égards. Finesse du bouquet de cerise, nuances grillées en annoncent la bouche envahissante, fraîche à trame serrée. Excellente longévité.



Caractéristiques bouteille		Caractéristiques carton		Caractéristiques palette	
Volume	750 ML	Carton	6 x 750 ML	Poids	848 kg
Gencod	3 700 293 700 010	Gencod	13 700 293 700 017	Hauteur	170 cm
Diamètre	7,6 cm	Longueur	23,6 cm	Palette	80 x 120 cm
Hauteur	31,5 cm	Largeur	16 cm	Cartons / Palette	100
Poids	1,34 kg	Hauteur	32,3 cm	Couche / Palette	4
		Poids	8,28 kg		