

La Chapelle

BOURGOGNE PASSE-TOUT-GRAINS



Cépage : 25% Pinot Noir - 75% Gamay / *Sol* : Argilo calcaire
Age du vignoble : 40 ans / *Densité* : 8500 pieds/ha

Ce vin est le fruit des deux cépages rouges endémiques de Bourgogne.
C'est le seul assemblage autorisé.



Vignoble

Les vignes sont taillées en éventail palissé. Les inter rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé sous les pieds. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes. Les deux cépages sont co-plantés dans la même parcelle.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant le millésime. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Elle est égrappée partiellement. Macération pré-fermentaire à basse température, pigeages manuels quotidiens pour remettre le marc en contact avec le jus, avoir une extraction tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours. Le décuvage est fait par gravité suivi d'un pressurage doux. Les jus de presse et jus de goutte sont assemblés. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage sur lies fines de 8 à 12 mois en cuve inox thermo régulée, afin de préserver les arômes du raisin.



Dégustation

Sous des reflets fuchsia il est frais et fruité il présente des notes de fruits bien mûrs (cerise framboise), en bouche, la texture est douce et soyeuse avec une bonne longueur.
À servir entre 15°C et 17° C.
Potentiel de garde : 3 à 6 ans.



Suggestion mets vins

Compagnon idéal pour les casse-croûte, buffets, mais aussi viandes en sauces et cocotte ...