



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Pinot Noir

Vin de France

2018 restera sans aucun doute dans nos discussions pendant de longues années comme les anciens parlent de 1947. Des températures clémentes et des pluies régulières favorisèrent une pousse rapide de la vigne. Une floraison optimale et rapide donna une magnifique sortie de grappes. S'ensuivit à partir de mi juillet une sécheresse liée à une canicule. Quelques pluies salvatrices évitèrent un stress hydrique pour une maturation optimale des raisins présents en quantité.

Récolte le 10 et 17 Septembre 2018.

TERROIR

2 terroirs :

- Argilo-calcaire de la Blaisières : minéralité et finesse
- Argilo glaiseux de la Petite fin : puissance et tanins

VITICULTURE

Pinot noir de la Blaisières en viticulture biologique et ceux de la Petite Fin en raisonnée.

Rendement : 60 hL/ha

VINIFICATION

Chaque terroir a été vinifié séparément.

Vendanges 100 % éraflée.

Cuaison de 8 jours pour le 1^{er} et 14 jours pour le 2nd.

Fermentation en levures indigènes.

Mise en bouteille : Décembre 2018

DÉGUSTATION

Belle couleur ruby, le nez dévoile des notes d'épices et de fruits rouges. En bouche, les tanins sont soyeux accompagnés d'une minéralité dans un bel ensemble harmonieux.

Accord met/vin : viandes rouges, fromages

A servir entre 14 et 16°C.

Alc. 13%