



M A I S O N
CROCHET

VIGNERONS, CHAMBRES ET TABLE D'HÔTES



Pinot Noir - Tirage limité

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 les 10 et 17 Septembre 2018.

TERROIR

2 terroirs :

- Argilo-calcaire de la Blaisières : minéralité et finesse
- Argilo-glaieux de la Petite Fin : puissance et tanins

VITICULTURE

Conversion biologique.

Effeillage, éclaircissage et vendanges manuelles.

Rendement : 50 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.

Elevage : 10 mois en barriques.

Mise en bouteille : Septembre 2019, sans filtration.

SO₂ total : 25 mg/L

DÉGUSTATION

Belle couleur ruby, le nez dévoile des notes vanillées, d'épices et de fruits rouges. En bouche, les tanins sont soyeux dans un ensemble élégant et structuré.

Accord met/vin : viandes rouges, fromages.

A servir entre 14 et 16°C.

Alc. 13.8%