

Rodolphe

DEMOUGEOT

Beaune Les Epenotes

Superficie de la parcelle : 0,16 hectare

Cépage : Pinot noir

Nature du sol : Argilo-calcaire

Année de plantation : 1970

Vinification et élevage : Les pinots noirs sont récoltés dans de petites caisses, afin de préserver les baies. Après un passage sur une table de tri, les raisins sont éraflés puis mis en cuves pour une durée de 12 à 20 jours. Après le pressurage, le vin est élevé en fûts pendant 12 à 14 mois, dont 20 % de bois neuf, et 3 mois en cuves, avant d'être mis en bouteilles par gravité, en fonction du calendrier lunaire.

Dégustation : Vin séducteur à la bouche ronde, soyeuse et charnue. A carafier dans les millésimes récents.

Température de service : 14 à 16 °C

Consommation : 2 à 10 ans