



Domaine de la Motte

FAMILLE MICHAUT PROPRIETAIRE

Fiche technique vinification

BOURGOGNE PINOT NOIR 2015

- ❖ Vendange mécanique,
- ❖ Tri à la parcelle puis tri sur table,
- ❖ Egrappage, foulage,
- ❖ Cuvaison environ 15 jours,
- ❖ Décuvage et pressurage,
- ❖ Assemblage jus de goutte, jus de presse,
- ❖ Vinification 100 % fût de chêne avec 5 millésimes différents de Pinot Noir pendant 10 mois,
- ❖ Collage,
- ❖ Mise en bouteilles,
- ❖ Stockage en chai climatisé,
- ❖ Temps de garde : jusqu'à 5 ans selon le millésime et le lieu de stockage.
- ❖ Etiquetage à la commande.