

BOURGOGNE PINOT NOIR

Cette cuvée provient d'une parcelle unique située dans la plaine de Pommard au lieu-dit Les Noeuds.

Parcelle de 1,17 hectare plantée en Pinot Noir dans les années 60, cette vigne repose sur des terres argileuse profonde et est traversée par une veine calcaire, lui permettant d'exprimer un fruit croquant ainsi qu'une structure soyeuse et enrobée.

PINOT NOIR

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Egrappage à 100% nos raisins de Pinot Noir.

Cuaison longue, environ 2 à 3 semaines avec fermentation en levure indigène pour conserver la typicité du millésime.

Extraction douce, basée sur des remontages et seulement quelques pigeages.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne avec environ 10 à 15% de fûts neufs.

6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Nos vins rouges ne sont pas filtrés.



DÉGUSTATION -

Provenant d'une vieille vigne, notre cuvée de Bourgogne Pinot Noir est complètement atypique par rapport à son appellation. Ce vin offre une belle palette aromatique de fruits noirs. Il a du caractère et de la profondeur, avec beaucoup de choses à raconter tout au long de sa dégustation.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.