



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant



Bourgogne Côte d'Or

Cépage	Pinot Noir
Classification	Régionale
Lieu-dit	Assemblage « les Grands Clous Perrons et Les Pellans »
Vendanges	Manuelles
Vinification	Les raisins sont totalement égrappés. La vendange subit une macération à froid (4 à 6°C) pendant 5 à 7 jours. La fermentation alcoolique démarre naturellement pour durer 8 à 12 jours. Pressurage en fin de fermentation. Le vin reste en cuve 4 à 6 jours afin de pouvoir sélectionner les plus belles lies après décantation. Le vin sera entonné et fera sa fermentation malolactique en fût et en cuve inox.
Elevage	50% cuve inox et 50% en fût de 500 L de 2 à 10 vins, élevage sur lie pendant 9 mois
Mise en bouteille	Au domaine
Potentiel de garde	4 à 7 ans
Température de service	13 à 15°C