



Domaine
Bernard Millot

vigneron récoltant

On ne l'appelle pas



Cépage	2/3 de Pinot Noir 1/3 de Gamay
Classification	Vin de France
Vendanges	Manuelles
Vinification	Pressurage direct entre 3 et 4h, débourage statique, décoloration au charbon. Fermentation alcoolique sans levurage en fût, fermentation malolactique en fût.
Elevage	En cuve inox pendant 9 mois sur lies.
Mise en bouteille	Au domaine
Potentiel de garde	4 à 6 ans
Température de service	10 à 12°C