

## LAROCHE PINOT NOIR 2021

Le reflet du savoir-faire Bourguignon Laroche. Venu de terroirs frais et de sols calcaires, un pinot noir aux accents de cerise et doté de tannins fins.

**Cépages :** Pinot Noir

**Terroir :**

Le pinot Noir est issu de vignobles de partenaires vigneron de long termes. Les terroirs sont frais et exposés au Nord.

**Elaboration :**

12 jours de fermentation à 26°C - 28°C avec remontage quotidien en cuves inox. Fermentation malolactique à 100%.

**Rapport de millésime :**

2021 est un millésime qui tient les promesses de l'état sanitaire de la récolte très satisfaisant, et ce malgré une année particulière. L'année a été marquée par le gel de printemps, entraînant des disparités notables entre les parcelles ainsi qu'une diminution du volume de récolte. L'été a ensuite enregistré des températures modérées, sans chaleur excessive en journée et avec des nuits fraîches. Les vendanges ont débuté à point nommé le 18 août pour ce millésime.

Ces conditions ont contribué à une maturité des raisins un peu plus tardive que les années précédentes, avec une hétérogénéité marquée en fonction des parcelles mais maîtrisée grâce à un suivi quotidien. Les premiers moûts ont dévoilé tout de suite de belles acidités marquées ainsi qu'un profil aromatique au potentiel intéressant, qui s'est confirmé lors des vinifications.

**Dégustation :**

Un Pinot Noir aux accents de cerise et doté de tannins fins.

A déguster avec une volaille en croûte de sel, des champignons farcis ou des fromages délicats.

Servir à 16-17°C



Allergènes : contient des sulfites