Domaine Michel Briday

Classification :

Village

Région : La Côte Chalonnaise

Cépage : Pinot noir

Température de service : 16°C

Durée de conservation : 4 à 10 ans

Rully "Les 4 Vignes" (Rouge)

La Côte Chalonnaise - Pinot noir

Origine

Ce vin est constitué de 4 parcelles différentes, toutes exposées est/sud est, pour une meilleure maturité. L'age moyen des vignes est de 30 ans. Le sol est calcaire avec un bon pourcentage d'argile.

Vinification

Chaque parcelle est travaillée et vinifiée individuellement. Vendanges manuelles en petits paniers de 20 kg pour respecter au maximum l'intégrité des baies. Eraflage à 100%. Les raisins sont placés en cuve béton. La température est baissée jusqu'à 12°C pour effectuer une macération préfermentaire de 4 à 5 jours pour extraire la couleur, avec pigeage une fois par jour. Départ naturel en fermentation avec l'augmentation de la température vers 20°C. Le vin est dégusté tous les jours afin de déterminer si un pigeage ou un remontage est le meilleur. Nous travaillons le plus souvent par remontage pour extraire des tannins souples. La vinification dure environ 3 semaines à température contrôlée. L'élevage se fait en fûts dont 20% neufs, et pendant 12 mois. Les vins sont ensuite stockés pendant 6 mois en cuves inox pour une mise en bouteilles au printemps.

Notes de dégustation :

Couleur dense avec des reflets violacés. Le nez est profond et montre des arômes de fruits noirs, sentant à la fois la violette et la framboise. La bouche est soutenue par des tanins fins. Elle est complexe, fruitée avec une belle longueur.

Mets d'accompagnements

Accompagne les viandes rôties ou en sauce et les fromages.

Quand on le sert jeune, il est conseillé de carafer ce vin juste avant de le servir.