



DES ÉMOTIONS EN PARTAGE

Cette cuvée est le fruit  
d'un assemblage de 2 Pinot Noir sur les parcelles  
"En Surville" et "Les Chauffaux".



VENDANGE 2020

## PINOT NOIR

Récolté et trié manuellement. Fermentation naturelle,  
macération de 15 jours. Élevage en fût durant 21 mois.

Aucune chaptalisation, aucune filtration.

Mise en bouteille le 09 mai 2022.

Seulement 299 magnums ont été produits.



Mis en bouteille au Domaine.