

Pinot noir Plessis, Grand cru Morges AOC La Côte 2017



Région viticole

Suisse, Vaud

Cépage(s)

Pinot noir

Notes de dégustation

Apparence

Robe pourpre et brillante

Nez

Son parfum évoque les petits fruits

Palais

Souple et fruité, plaisant en toute occasion

Vin et mets

viande grillée, volaille, fromage

Température de service

14 - 16° C

Garde

3 - 5 ans

Teneur en alcool

12.8 % vol.

Terroir

Ce cru est issu de parcelles graveleuses du Domaine du Plessis, situées dans le coteau entre Vuflens-le-Château et Denens.

Oenologue

Jean-François Crausaz

Vinification

La cuvaison de ce pinot noir, souple et fruité, s'étend sur huit à dix jours en cuves, avec remontages quotidiens. Une fois pressé, grâce à l'élevage en foudres de chêne, il bénéficie d'une aération faible mais constante au travers des parois du bois, favorisant une harmonieuse homogénéité.