

# Schieferkopf.



## Le cépage

Pinot noir.

## Le Terroir

Présent sur un sol de granite.

## Les vendanges

Les raisins sont vendangés manuellement avec un tri à la parcelle.

## La vinification

La vinification est classique avec macération et fermentation alcoolique en cuve inox.

## L'élevage

Le vin est élevé en barriques et cuves.

## La dégustation

**Robe :** vermillon peu soutenue.

**Nez :** nez délicat de groseille et de fruits des bois. Une touche de rhubarbe.

**Bouche :** attaque souple, bouche fraîche et délicate. Tannin discret, finale aux notes de petits fruits rouges avec quelques nuances de sous-bois.

## Ce que nous avons aimé avec ce vin:

Tourte de volaille aux champignons.

Ce vin acquiert toute sa complexité, 4 ans après sa mise en bouteille.

## Grape variety

Pinot noir.

## Terroir

Present on a granite soil.

## Harvest

The grapes are harvested manually with sorting on the plot.

## Vinification

The vinification is classic with maceration and alcoholic fermentation in stainless steel vats.

## Maturing

The wine is aged in barrels and vats.

## Tasting

**Colour:** slightly vermillion.

**Nose:** delicate note of redcurrant and mixed berries. A hint of rhubarb.

**Palate:** subtle attack, fresh and delicate on the palate. Discreet tannin, finish with notes of red berries with hints of undergrowth.

## What we liked with this wine:

Mushroom and poultry pie.

This wine develops its full complexity 4 years after bottling.

