



**OTTIN**  
VITICULTEUR - ENCAVEUR

# L'Emerico

## Vda DOP Pinot Noir

Transparent et fascinant, par ces dégradés de couleur ce vin inspire force et profondeur. Vivace. Persuasif. Il vous surprend par son parfum de genévrier sauvage, son arôme intense de résine et d'aiguilles de pin suivi de celui délicat de poivre blanc et de plantes aromatiques. On a l'impression de marcher dans un champ de fleurs de montagne et de s'amuser à les reconnaître une par une. La dégustation se transforme en un mouvement dynamique crémeux, où la fraîcheur gustative s'entremêle à la structure, rendant ainsi ce mouvement léger et appréciable.

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES > 3.000

DÉNOMINATION OU INDICATION GÉOGRAPHIQUE > DOP

COULEUR > Rouge

ETIQUETAGE > DOP

CÉPAGE ET POURCENTAGE > Pinot Noir 100%

TITRE ALCOOMÉTRIQUE > 13,5 °

PRIX AU PUBLIC EN CENOTHÈQUE > 35 €

CONTENU NET > 75 cL

TYPE DE TERRAIN > Terrain morainique et sableux

ALTITUDE DU VIGNOBLE ASL > 650 / 700 m

EXPOSITION > Sud-Est

ANNÉE DE PLANTATION > 1990

SYSTÈME DE CONDUITE > Guyot

NOMBRE DE CEPS PAR HECTARE > 8.000

RENDEMENT PAR HECTARE > 60 quintaux

EPOQUE DES VENDANGES > Mi-septembre

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- > Une semaine de macération à froid suivie par une fermentation pendant 10 jours. Vieillesse en fûts de chêne français e 25 hl pendant 18 mois.

PERMANENCE EN LEVURES > 8 mois

AFFINAGE EN BOUTEILLE > 4 mois

PREMIER MILLÉSIME > 2016

