



## Noirien ancien nom du Pinot noir

**Noirien est un vin Nature, vinifié sans sulfites, sans intrant et sans filtration.**

<b>Appellation</b>	Vully AOC	<b>Contenance</b>	75 cl
<b>Cépage</b>	Pinot Noir	<b>Garde</b>	0 à 2 ans
<b>Alcool</b>	13.0 % vol.	<b>Température de service</b>	15 à 17° C <b>À conserver à 12°C</b> <b>À boire une fois ouvert</b>
<b>Culture</b>	Biodynamique, certifié Demeter	<b>Accords</b>	Émincé de poulet ou lapin à la moutarde

### Terroir

Le Pinot Noir provient des vignes très escarpées, en terrasse favorisant une très bonne maturité des tanins.

### Vinification

Issu de parcelles produisant des raisins très concentrés, la vinification sans sulfites est réalisée en cuve tronconique de 1000 litres. Une fois la fermentation malolactique effectuée, le vin est préservé de l'oxygène en lui conservant une infime partie de gaz carbonique. Mis en bouteille sous azote, il est un vrai concentré de fruit. La mise en bouteille sans filtration laisse un léger dépôt.

Notre cave est membre fondatrice de l'Association Suisse Vin Nature

