



DOMAINE BEGUDE
Pinot Noir “Capella” 2020
IGP Haute Vallée de l’Aude

<i>Cépage</i>	100% Pinot Noir
<i>Site</i>	305m altitude; face sud est
<i>Terre</i>	argile calcaire rocailleuse
<i>Viticulture</i>	certifiée en bio
<i>Rendement</i>	13hl/ha
<i>Vendanges</i>	vendanges à la main 18 sept 2020
<i>Vinification</i>	Levure indigène et 3 semaines de pigeage. 2 x 600l François Frères demi muids de 3 ans. 12 mois élevage en bois.
<i>Mise</i>	nov 2021
<i>Notes</i>	Pure arômes de Pinot Noir; délicat mais avec beaucoup de matière. Cannelle et autres épices délicats. Très bien équilibré. Gardez jusqu’à 2030
<i>Suggestion</i>	Sublime avec magrets de canard et bœuf bourguignon.
<i>Analyses</i>	Alcool 13.62% Acidité 2.88 gH ₂ SO ₄ /l SO ₂ Total 46 mg/l RS 0.5 g/l

