



# LAURENT MOUTON

## Laurent Mouton



Sol argileux  
Altitude 220 mètres  
Exposées Sud



100% Pinot Noir  
Vendanges manuelles



Égrappage 100% – Cuvaïson pré-fermentaire à froid.  
Fermentation entre 10 et 15 jours avec contrôles automatiques des températures – pigeages manuels journaliers.  
Décuvage avec pressurage pneumatique.  
Élevage 75 % fûts de chêne pendant 8 mois.



Charcuterie, tourtes, volailles et viandes grillées ou rôties (sauf gibiers), tous les fromages à pâtes molles.



A déguster A déguster entre 14° et 16°



Potentiel de garde Entre 2 et 4 ans dans de bonnes conditions