



Pinot Noir Classique 2016 ,100% Pinot Noir,100% rive est Lac Seneca ,Terroirs : schiste, limon graveleux et argilo-calcaire,Récolté à la main, trié et pressé partiellement en vendanges entières Dates de récolte : 21-22 septembre Fermenté avec des levures indigènes Elevé pendant 10 mois en barriques de chêne français neuves, d'un vin et de deux vins. Mis en bouteille sans collage ni filtration. Production : 170 caisses .Année inégalée dans les Finger Lakes pour sa sécheresse, 2016 a vu le plus faible niveau de précipitations pendant la période végétative depuis 1973. A un hiver doux ont succédé des mois de juin et de juillet quasiment sans pluie, avec moins de 4 cm de précipitations par mois. Le mois d'août fut le plus chaud depuis 1973 en termes de degrés-jours de croissance, mais nos raisins ont bien géré le stress hydrique et ont conservé un bon état sanitaire, ce qui a permis une maturation régulière. Une tempête imminente à la mi-octobre a précipité la fin des vendanges, le riesling étant ramassé environ deux semaines avant la normale. La récolte dans chaque parcelle s'est déroulée en succession serrée afin de rentrer une vendange en parfait état. Une saison sèche et condensée a empêché la survenue de botrytis en 2016, les saveurs restant fraîches et l'acidité vive. Nous sommes particulièrement heureux d'avoir pu récolter les rieslings 2016 dans notre tout nouveau chai. Nous avons également commencé les plantations de pinot noir et de riesling en haute densité sur notre propre exploitation. Framboise sauvage - fer – poivre noir - tabac