

AOC Coteaux Du Giennois

Champ de la Croix



Terroir

*Sous sol: marnes kimméridgiennes constituée d'un ensemble de petits coquillages

*Sol: argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à l'expression aromatique et à la finesse du pinot noir

Vignes

*Densité: 6500 pieds/ha

*Age moyen: 25 ans

*Exposition: Sud, Sud Ouest

*Taille: Guyot Simple

*Conduite raisonnée et éco-responsable: enherbement naturelle maîtrisé par le binage pour limiter l'érosion et favoriser la vie du sol

*Rapport Feuille/fruit: 3 rognages et effeuillage pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Grillades estivales et conviviales

*Plats: aiguillette de poulet, boudins blancs aux pommes, filet mignon de porc, sushi

Potentiel de Garde

3 à 5 ans

Cépage

80% Pinot Noir, 20% Gamay

Vinification

*Maturité: optimale grâce aux observations et dégustations régulières des baies

*Vendange: mécanique

*Manipulation gravitaire des baies dès réception au chai pour préserver le potentiel œnologique

*Egrappage réalisé en fonction de la maturité de la rafle

*Macération à froid (6°C) pour concentrer les composantes les plus nobles (tanins, couleurs, précurseurs aromatiques)

*Fermentation alcoolique inox thermo régulée à 20°C pendant 20j

*Remontage 2x/jour pour oxygénation et extraction des tanins les plus mûrs pendant 4 semaines

*Pressurage pneumatique tendre et lent pour conserver la structure du vin

*Fermentation malolactique printanière avec bactéries endogènes et naturelles

*Elevage en sous sol pendant 12 mois

*Filtration légère et mise en bouteille en Juin-Juillet

Analyse sensorielle

*Visuel: rouge grenat avec reflet acajou

*Nez: notes de nori et de réglisse au premier de nez, suivi par des fragrances de confitures de fruits rouges, de cassis sur un fond épicé de muscade et de thym

*Bouche: attaque précise sur un équilibre frais dominé par des arômes de petits fruits rouges avec une finale de poudre de cacao noir