

IGP Val de Loire

PINOT NOIR



Terroir

*Sous sol : marnes kimméridgiennes constituées d'un ensemble de petits coquillages typique de notre terroir

*Sol : argilo calcaire, riche en oligo-éléments, indispensables à l'expression de notre pinot noir

Vignes

*Densité : 7500 pieds/ha

*Age moyen : 35 ans

*Exposition : 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 : 2 rognages et effeuillage pour optimiser la vigueur

Accord Mets/Vins

*Grillades estivales et conviviales

*Plateau de charcuterie

*Viandes rouges braisées

*Fromage à pâtes dures

Potentiel de Garde

2 – 3 ans

Cépage

100% Pinot Noir

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 pendant 20j

*Remontage 1x/jour pour oxygénation et extraction des tanins les plus mûrs pendant 1 semaines avec un léger délestage

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

*Fermentation malolactique printanière avec bactéries endogènes et naturelles

*Filtration légère et mise en bouteille de Juillet à Décembre

Analyse sensorielle

*Visuel : rouge rubis aux reflets vifs

*Nez : premier nez sur des notes de cassis puis se développent des arômes de cannelle et de réglisse

*Bouche : attaque souple et tanins discrets. Bouche gouleyante et offre beaucoup de gras. Perception d'arôme de cerise confite et de sucre vanillée mêlés à des touches de violette