



## L'insolite 2018: l'Incontournable du Domaine

- AOC Coteaux du Giennois
- Cépage : Gamay majoritaire et Pinot Noir
- Sols : argilo-calcaires
- Âge moyen des vignes : 37 ans

### CULTURE de la VIGNE

- Vignes labourées et enherbées naturellement
- Taille en Guyot Poussard
- Ébourgeonnage sévère (régulation à 16 grappes par pieds)

### VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Egrappage total
- 17 jours de macération en cuve inox
- Fermentation malolactique en fûts de chêne de 400 litres âgés de 3 à 6 ans
- Elevage en fûts pendant 12 mois

### DÉGUSTATION

- Visuel : Rouge cerise et limpide
- Nez : premier nez qui « pinote », sur lequel l'élevage se distingue. Second nez de chair de bigarreau très mûre
- Bouche : souple, onctueuse, la matière se révèle petit à petit, évoluant vers des notes de fruits noirs
- Accords : Pavé de Charolais, viandes marinées, Brie crémeux, Maroilles, Epoisses

