



Le Pinot noir, entre fraîcheur de la Loire et maturité bourguignonne

- AOC Coteaux du Giennois
- *Cépage* : Pinot Noir
- *Sols* : Argilo-calcaire
- *Âge moyen des vignes* : 35 ans

CULTURE de la VIGNE

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

VINIFICATION

- Le choix de la date de récolte est prépondérant pour l'expression de nos vins
- Égrappage total
- 15 jours de macération en cuve inox
- 12 mois d'élevage en fûts de chêne de 228 et 400 litres (futaille de 1 à 6 ans)
- Fermentation malolactique en fûts

DÉGUSTATION

- *Visuel* : Rubis profond
- *Nez* : Cerise intense, notes de kirsch framboise.
- *Bouche* : Il est structuré avec une belle longueur.
- *Accords* : Cotes de bœuf et autres pièces de viande rouge.
- Ce vin peut être consommé dès à présent ou conservé de 5 à 7 ans , lui conférant ainsi plus de finesse et d'élégance.

