



## Villargeau rouge - 2022

*Des fruits rouges tout en souplesse*

- AOC Coteaux du Giennois
- *Cépage* : Pinot Noir 80% - Gamay 20%
- *Sols* : Argilo-calcaire
- *Âge moyen des vignes* : 25 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
- Chaque parcelle est régulièrement visitée à l'approche des vendanges.

La dégustation des raisins déclenche la récolte dès que l'optimum qualitatif est atteint.

- Tri sélectif sur souche
- Égrappage total
- 15 jours de macération totale en cuve inox
- Fermentation malolactique en cuve inox au printemps suivant
- Élevage en cuve de 6 mois

### DÉGUSTATION

- *Visuel* : Robe rouge rubis, reflets brillants
- *Nez* : Le premier nez s'ouvre sur des arômes de cerises bien mûres, légèrement compotées. A l'aération apparaissent des notes florales et de garrigue (laurier, thym). Des arômes plus épicés : poivre, girofle, viennent rapporter de la complexité au vin.
- *Bouche* : L'attaque est souple avec des tanins présents mais bien enrobés. On retrouve les arômes de lauriers. Cette bouche offre une belle matière avec des notes de fruits noirs qui ramènent beaucoup de gourmandise et une belle persistance aromatique.
- *Accords* : Charcuteries, viandes en croûtes, Brie, Brillât Savarin.

