

FX BARC "SUR LE FIL"

VDF PINOT NOIR



REGION
VAL DE LOIRE



CÉPAGE
PINOT NOIR



MILLÉSIME
2020



TERROIR

LES RAISINS SONT SITUÉS SUR UNE PETITE PARCELLE DE 1 HA QUI EST SITUÉE DANS UNE ZONE DE SOL ARGILO-SABLONNEUX SUR LES HAUTEURS DE LA COMMUNE DE SAINT-AIGNAN-SUR CHER. CE TERROIR PERMET DE PRODUIRE UN PINOT NOIR ONCTUEUX, LÉGER, DÉLICAT ET FRUITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



VINIFICATION

L'ÉLABORATION DE CE VIN DÉBUTE PAR UNE VINIFICATION TRADITIONNELLE DES VINS ROUGES EN CUVES INOX SUIVIE D'UN ÉLEVAGE EN FÛTS DE CHÊNE DURANT 6 MOIS MINIMUM. APRÈS CELA, CE VIN EST ÉLEVÉ EN AMPHORES PENDANT 7 MOIS POUR OBTENIR UN ASPECT PLUS GOURMAND ET GÉNÉREUX.



DÉGUSTATION

CE VIN DISPOSE D'UNE COULEUR POURPRE FONCÉ AVEC QUELQUES REFLETS VIOLETS. NOUS RETROUVONS DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES, DE FLEURS ET D'ÉPICES QUI SONT ACCENTUÉS PAR UNE NOTE VANILLÉE LÉGÈREMENT CARAMÉLISÉE. C'EST UN VIN DÉLICA AVEC UNE FINALE LONGUE ET DOUCE.



ACCORDS METS-VIN

LE PINOT NOIR POUR LES OCCASIONS SPÉCIALES PEUT ÊTRE ASSOCIÉ À UN STEAK DE BŒUF GRILLÉ, DES CHAMPIGNONS PORTOBELLO, UN SAINT-NECTAIRE ET D'AUTRES FROMAGES FORTS.

POTENTIEL DE GARDE : 6 - 8 ANS

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°

