Complices de Loire

LA BELLE ALLURE

VIN DE FRANCE PINOT NOIR

REGION
VIN DE FRANCE

CÉPAGE
PINOT NOIR

GARDE
3 ANS

TERROIR

CE VIN EST ISSU DE PLUSIEURS PARCELLES SUR LES SOLS À PRÉDOMINANCE D'ARGILE. CE TYPE DE SOL AVEC L'INFLUENCE DU CLIMAT TEMPÉRÉ FAVORISE LES PINOTS NOIRS LÉGERS ET FINS, AVEC UNE ACIDITÉ RAFRAÎCHISSANTE. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 20 ANS.

VINIFICATION

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE DURE AU MINIMUM DIX JOURS, AVEC UNE CUVAISON À 20 °C. LES RAISINS SONT ENSUITE PRESSÉS, PUIS LA FERMENTATION MALOLACTIQUE A LIEU. LE VIN EST ENSUITE ÉLEVÉ EN CUVE INOX PENDANT PLUSIEURS MOIS AVANT D'ÊTRE MIS EN BOUTEILLE.

DÉGUSTATION

LA ROBE PRÉSENTE UNE TEINTE ROUGE PROFONDE AUX REFLETS VIOLACÉS. LE NEZ RÉVÈLE UNE AROMATIQUE EXCEPTIONNELLE OÙ LES ARÔMES DE FRUITS ROUGES FRAIS S'EXPRIMENT AVEC ÉCLAT. EN BOUCHE, LE VIN SE RÉVÈLE LÉGER, ÉLÉGANT ET DÉLICAT.

ACCORDS METS ET VIN

CE PINOT NOIR EST LÉGER POUR ACCOMPAGNER LE SAUMON, TOUT EN ÉTANT COMPLEXE POUR DES VIANDES RICHES COMME LE CANARD AUX CHAMPIGNONS. IL S'ACCORDE AUSSI AVEC DES FROMAGES TELS QUE LE BRIE, LE CANTAL ET LA MIMOLETTE, ET DES DESSERTS COMME UN TIRAMISU AUX FRUITS ROUGES.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12° - 14°.