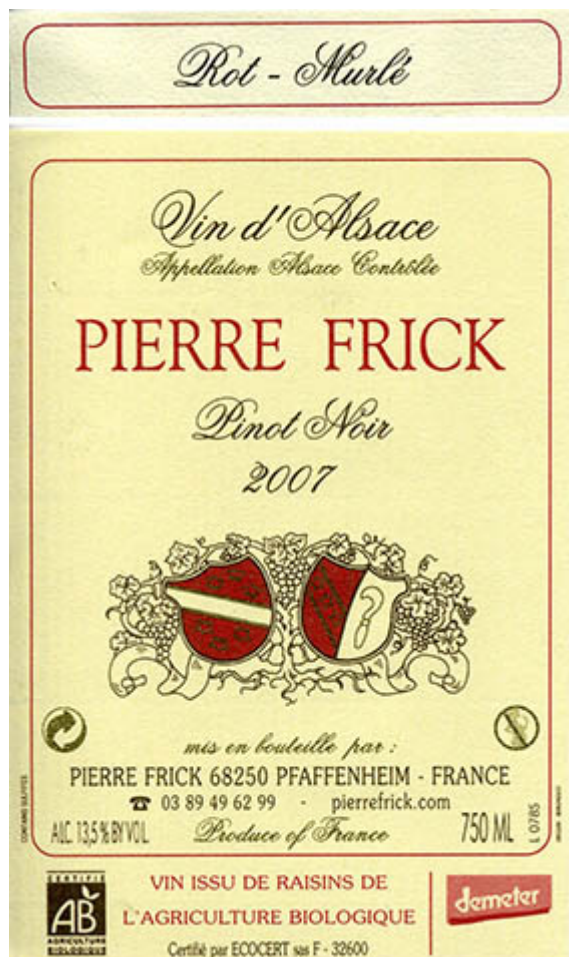




PINOT NOIR - ROT MURLÉ

Millésime : 2007

Alcool : 12.5%

Acidité : 5.8 g/l

Sucre résiduel : 0.1 g/l

Terroir

Sol brun calcaire ferrugineux sur dalle de calcaire dur, au sommet d'une colline avancée vers la plaine.

Particularités d'élevage

Les raisins Pinot Noir sont partiellement égrappés, macèrent et fermentent avec leurs levures indigènes pendant une dizaine de jours pour l'extraction de la couleur et des tanins. Ils sont pigés au pied deux fois par jour sur cette période. Ils sont alors pressés dans un pressoir pneumatique. Les Pinot Noir sont élevés en grand foudre de chêne centenaire.

Dégustation

Robe grenat brillante - nez développé, giboyeux, puis arômes d'encens, de cerise noire et de mûre à l'aération, avec des touches minérales - bouche chaleureuse et riche, soutenue par une belle fraîcheur, des tanins fermes et murs - belles saveurs d'épices, d'encens et de cassis, avec une longue finale de cerise noire - Beau pinot noir aérien.

Température conseillée : 16-17 °C

Accompagnement

Gigot d'agneau au romarin, rôti de porc aux olives noires, bœuf bourguignon.



Cité dans le Guide de la Revue des Vins de France 2012