PINOT NOIR 2017 ROT MURLÉ - PUR VIN - SANS SULFITE AJOUTÉ

Alcool : 13.7
Acidité : 4.7
Sucre résiduel : 0.2

PUR VIN - sans sulfite ajouté

Terroir

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

Particularités d'élevage

Les raisins entiers ont macéré et fermenté avec leurs levures indigènes pendant une quinzaine de jours, sans égrappage, 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. Nos Pinot Noir ne sont jamais élevés en pièce, et leurs tannins proviennent exclusivement du raisin. Aucun ajout de soufre, ni sur jus, ni pendant l'élevage en foudre non méché, ni à la mise en bouteilles. 9 mois d'élevage en foudre de chêne. Mise en bouteilles fin mai 2018.

Dégustation

Couleur grenat profond –nez intense de fruits rouges (cerise noire, sureau noir, mûre compotée) et d'épices (anis étoilé, cannelle) –bouche ample, équilibrée par une longue fraîcheur, avec des tanins denses et stimulants –saveurs orientales épicées (cannelle) et notes de jus de grenade – vin très long en bouche sur des saveurs finales de cerise noire. C'est un vin de chair, chaleureux et dynamique.
Température conseillée : 16 °C

Accompagnement

Apéritif, canard, agneau, bœuf avec sauces relevées (cacao), betterave rouge confite, poêlée de shiitake