

Le Pinot du Plessis rouge (IGP* VAL DE LOIRE)

Tanins délicats, léger et fruité

Cépage : Pinot noir

Terroir : le Pinot noir est situé sur des sols sableux et caillouteux reposant sur une roche mère de type micaschiste.

Vinification : Le raisin est gardé en cuveuse entre une semaine et quinze jour avec des remontages quotidiens afin d'extraire les arômes, la couleur et les tanins. Décuvés et pressurés, les vins achèvent leur fermentation alcoolique, puis leur fermentation malolactique, en cuve.

Mise en bouteille : la mise en bouteille est effectuée entre mars et juin de l'année suivant la récolte.

Dégustation :

Oeil : robe rouge claire.

Nez : le nez est fruité et révèle des arômes de cerise et framboise.

Bouche : les tanins sont fondus. Léger et fruité, sa bouche délicate révélera des notes de fruits rouge.

Accord mets et plats :

Suggestion de garde :

A consommer dès maintenant, mais pouvant se conserver deux, trois ans dans votre cave.



* IGP: Indication Géographique Protégée