

PINOT NOIR

APPELLATION : AOC TOURAINE

CEPAGE : 100 % Pinot Noir

MILLESIME : 2014

TERROIR : Argile à silex et Limon argileux

SUPERFICIE : 0,17 Hectares

RENDEMENT : 50 Hl/Ha

CONDUITE DU VIGNOBLE : Culture raisonnée, taille guyot simple, désherbage sous le rang, enherbement, effeuillage et traitement anti-botrytis.

VINIFICATION : Vendange mécanique, encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 20-22° , décuvaage, fermentation malo-lactique , soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations tartriques, filtration et mise en bouteille en avril.

DEGUSTATION : Élégant, ce pinot apparaît sous une teinte grenat très brillante. Le nez offre une générosité des senteurs de griottes associées à des notes de réglisse. La bouche est soyeuse et harmonieuse.

VIEILLISEMENT : 3 à 4 ans

TEMPERATURE DE SERVICE : 14 à 16°c

SUGGESTIONS CULINAIRES : Viandes blanches.



Domaine CHARBONNIER Michel et Stéphane

4, Chemin de la Cossaie - 41110 CHATEAUVIEUX

Tél : 02.54.75.49.29 - Fax : 02 .54.75.40.74 - Portable : 06.14.70.95.44

E-Mail : dms.charbonnier@domainecharbonnier.com