



Pinot Noir rouge



Dénomination	Indication Géographique Protégée Val de Loire
Cépage	Pinot Noir 100 %
Age des vignes	15 ans
Conduite	Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS
Techniques Culturales	Densité de plantation : 4 000 ceps/hectares Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m Enherbement de tous les rangs Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans
Vendange	Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité
Vinification	100 % macération préfermentaire à froid Fermentation alcoolique à 20°C Suivi analytique par un laboratoire œnologique
Élevage	Élevage en cuve pendant 6 mois
Caractères du vin	Vin de couleur rouge rubis, fruité, léger et souple aux arômes de cerises griottes
Conservation et conseil de service	A déguster dans les 5 ans Peut être servi légèrement frais, 13° à 15°C
Accord mets et vin	A déguster avec grillades et viandes blanches