

Touraine Pinot Noir



- **Le vigneron** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Production annuelle moyenne** : btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- **Disponible en** : 75cl

- **Cépage(s)** : 100 % Pinot Noir
- **Type de Sol**: Argile à silex et Limon argileux
- **Rendement**: 50 hl/ha
- **Age des vignes** : ans
- **Vendange** : Vendange mécanique

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:

encuvage, fermentation alcoolique pendant 8 jours à 20-22° ,
décuvage, fermentation malo-lactique

Elevage:

soutirage, collage au blanc d'oeuf, soutirage, précipitations
tartriques, filtration et mise en bouteille en avril.



«*Élegant, 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.....*»



Tenue et conservation

Peut se garder de 3-4 ans

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 14-16° C

Accompagne : Viandes blanches.



Récompenses :

- Guide Gerbert Dussert 2013



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



Touraine Pinot Noir



- **The winegrower** : Daniel, Michel & Stéphane Charbonnier
- **Annual production** : btles
- **% Alc.** : 12.5% /vol
- **Available in** : 75cl
- **Grape Variety(ies)** : 100 % Pinot Noir
- **Type of soil** : Flint clay and clay loam
- **Yield**: 50 hl/ha
- **Age of the vine**: years
- **Harvest** : mechanical

Grand Vin de la vallée de la Loire

Vinification:
steeping, fermentation for 8 days at 20-22 °, racking, malolactic fermentation

Maturing:
racking, fining with egg white, racking, tartaric precipitation, filtration and bottling in April.



« *Elegant, this Pinot appears in a brilliant garnet color. The nose offers aromas of cherries associated with licorice. The palate is silky and smooth.....*»

Aging potential :
Around 3-4 years.



Culinary agreements:
To serve at 14-16° C
Good match with white meat



AWARDS :

- Guide Gerbert Dussert 2013



Winemaker comments ::

« »