

DOMAINE DE LA MÉTAIRIE D'ALON

Cuvée "Pinot Noir La Métairie"



Couleur : Rouge
Cépage(s) : 100% Pinot Noir
Millésime : 2016
Prix public indicatif : 16,90€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Argilo-calcaire
Vinification : Vendanges manuelles en petites caissettes ajourées de 12kg, transport des raisins à la cuverie en camion frigorifique. Vinification en cuve bois tronconique de 50hl, en « lasagne ». Les raisins sont maintenus à basse température (18°C) pendant 3 à 4 jours (macération pré-fermentaire à froid). Puis on laisse la température remonter doucement, ce qui a pour effet de laisser la fermentation démarrer doucement. Quelques petits remontages assez courts sont pratiqués. Lorsque la fermentation en est à la moitié environ, on procède à un ou deux pigeages assez doux afin de crever la couche supérieure de raisins entiers et de la mélanger délicatement avec les raisins égrappés. La fermentation se termine doucement, la température est montée à 25°C environ et on garde encore à chaud la cuve pendant 3 à 4 jours supplémentaires. Pressurage pneumatique et séparation des jus de goutte et de presse. Mise en fûts à chaud et fermentation malolactique en fûts.

Rendement : 45 hl/ha
Nombre de bouteilles : 4 200
Élevage : Barrique, Inox - Elevage de 9 mois en fûts de chêne Chassin de 4 et 5 ans et 10% de fûts neufs Rousseau
Certification bio : Oui (Écocert 2012)
Méthode de Culture : Biologique
Degré alcoolique : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Rubis.
Nez : Nez expressif, frais, fin et très pur où se succèdent élégamment les notes de fruits (cerise, myrtille et groseille) et d'épices (poivre blanc).
Bouche : C'est un vin qui « pinote » avec une touche de rhubarbe, caractéristique des grands pinots. Bouche fraîche, avec une bonne acidité et une belle longueur : tanins élégants un peu poivrés et note de réglisse en fin de bouche. Une impression générale de complexité et une certaine densité.

LE SERVICE

Température : 18 °C
Accords mets et vins : Filet de rouget, caille aux raisins.
Conditionnement : 75 cl

DISTINCTIONS

Pays d'Oc IGP Collection 2018

