

Collection

AUTOMNE / HIVER 2023



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

ANNE DE JOYEUSE

Rencontre

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2012

Prix public indicatif au caveau : 35€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Graveleux, argileux et sableux

Vinification : Après une vendange manuelle, le Pinot noir est trié grain par grain sur tapis. Il est ensuite vinifié de manière traditionnelle, avec une macération pré-fermentaire à froid pour préserver l'essence de ses arômes fruités. Deux pigeages sont réalisés régulièrement jusqu'à la fin de la fermentation. Un élevage en barriques de 225 l pendant 10 mois complètera sa structure et son équilibre. Le vin reposera ensuite une année en bouteille.

Rendement : 30 hl/ha

Nombre de bouteilles : 3 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Agriconfiance

Degré d'alcool : 14%

DÉGUSTATION

Robe : Aux reflets rubis.

Nez : Légèrement kirshé et frais.

Bouche : En bouche le fruit persiste, évoluant vers des notes épicées pour terminer sur une fraîcheur élégante.

SERVICE

Température : 12/14°C

Accords mets et vins : Avec une cocotte de volaille aux morilles ou une palette de porc fumée et sa farandole de légumes du marché. Il pourra vous surprendre également avec un pigeon aux girolles sautées et sa purée de framboises. Laissez-vous aller à la « Rencontre » d'un gratin de pain perdu aux figues fraîches, accompagné d'une glace pistache.

Conditionnement : 75 cl



ANNE DE JOYEUSE - 41 avenue Charles de Gaulle - 11300 LIMOUX

+33 (0)4 68 74 79 40 - commercial.france@cave-adj.com - www.annedejoyeuse.fr