



TERRA
LAURA



Domaine de Montcy

Laura SEMERIA - Vigneron



Cheverny Rouge Tradition 2018

Type de sol : Argilo - calcaire

Assemblage : Pinot Noir Gamay et une petite touche de Côt

Vinification : pre fermentaire à froid naturelle, sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximum du terroir, avec une utilisation minimum et contrôlée de SO2.

Robe : Rubis.

Nez : Un premier nez fumé et épice typé Pinot Noir. Ensuite la complexité apparaît au travers des arômes primaires typique du cépage Malbec.

Bouche : Une bouche fraîche, souple et ronde.

Finale : Longue, les arômes apparus au nez se retrouvent en bouche.

Impression globale : Un vin rouge soyeux et souple.

Suggestion d'harmonie gourmande : Une salade, un poisson en sauce ou de la charcuterie.

Température de dégustation : Servir frais.

Potentiel de garde : 4 ans

Alcool : 12.5% vol



Certifié par FR-BIO-01

