

Pinot Noir 2017 IGP Vin de Pays du Val de Loire

Notre domaine est réparti sur 3ha en Touraine et 11 ha en Montlouis.
Toutes les vignes se situent sur Saint Martin le Beau.

Le millésime 2017 en 2 mots :

Le millésime 2017, est un millésime de tous les extrêmes.
Des températures glaciales au printemps qui induisent des gelées dans le vignoble
Un été caniculaire et sec qui va profiter à la vigne, engendrant des raisins riches en sucre et en composés aromatiques.
Un très grand millésime d'équilibre, riche mais très séduisant dans sa jeunesse.

Viticulture

Cépage : Pinot Noir
Superficie du domaine en IGP : 1ha
Superficie de la parcelle : 0.30ha
Mode de Culture : AB certifié par Ecocert.
Climat : continentale sous influence océanique.

Densité : 7800 pieds / hectare
Age des vignes : 7 ans
Rendements : 40hl/ha
Taille : guyot
Vendanges : manuelles
Sols : Argilo Calcaire

Vinification et Elevage

Fermentation / Elevage : Egrappé, vinifié en cuve tronconique bois, cuvaison de 3 semaines, fermentation malolactique.
Elevage d'un an en fûts de 228litres agés de 2 et 3 vins.

Sucres résiduels : 0 gramme / litre
Acidité totale : 3.10 g / H₂SO₄
Nombre de bouteilles pour cette cuvée : 1200 bouteilles
Potentiel de garde : 10 ans

Degrés alcoolique : 12.18%/ vol.
Mise en bouteille : Novembre 2018

