



DOMINUS

VIN DE FRANCE



CEPAGES:

100% Pinot Noir

TERROIR:

Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Ouest.
sous-sol de Gneiss et d'Orthogneiss

PRODUCTION:

autour de 35hl/ha
Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE:

Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges, égrappage et encuvage manuel. Fermentation en levures indigènes sans soufre.
16 mois en **amphores** :
Macération pendant 8 mois suivi de 8 mois d'élevage.
Pas de collage, pas de filtration.
Mise en bouteille manuelle.
Aucun usage de pompes à aucun moment.

Pas de collage, pas de filtration.
Sans Soufre ajouté.

COMMENTAIRES:

Un Pinot Noir d'une grande complexité alliant puissance et délicatesse, fruit éclatant sur les fruits noirs bien mûrs, notes intenses de mûre, de cassis compoté mêlé d'épices ; milieu de bouche massif, dense, démonstratif. Longue finale...

Laissez le temps au temps et conservez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques années.

*« Un vin qui sort définitivement des sentiers battus... Les 8 mois de macération sur peaux confèrent à ce Pinot Noir une structure et une aromatique hors normes. Seulement **314 bouteilles** disponibles »*
Fred

ACCORDS MET-VIN:

Daube de sanglier.
Magrets de canard.
Pigeonneau, légumes de printemps dans leur jus.
Risotto aux truffes.
Ris de veau, navarin d'agneau.
Broche de Gibiers à plumes.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **17°C**
Attendre 2 ans avant ouverture et à boire sur 10 ans ...

A carafier dans sa jeunesse au moins 2 bonnes heures avant le service.