



NEXUS

VIN DE FRANCE

3710 bouteilles produites



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Pinot Noir

SURFACE: 1 hectare.

Parcelle "Le Clos des Treilles"

TERROIR:

Vallée de la Loire. Orientation Sud/Sud-est.
terroir de kimméridgien.

PRODUCTION: 40hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot poulard.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.

Biodynamie, certifié Biodyvin et Demeter.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité. 25% grappes

Macération pelliculaire : 21 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage et mise en bouteille sans apport de So2.

Elevage en **Amphores** de 400 litres, pendant 9 mois.

Pas de collage, pas de filtration.

Sans Soufre ajouté.

SO2 total: <15 mg/L

SO2 libre: <10 mg/L

PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Philippe Gilbert – Menetou Salon.

COMMENTAIRES:

Robe rouge profond, reflets grenat. Nez sur de petites notes fumées, notes de fruits rouges et noirs, de panier de fraises et framboises, de cerises burlat et de mûres. Attaque souple, texture gourmande et aérienne, notes de fleurs bleues, de violette, belle fraîcheur ligérienne et une structure tannique point plus qu'il n'en faut. Longue persistance... Un vin très délicat qui saura attendre dans votre cave. A carafier dans sa jeunesse.

« Cette cuvée à 4 mains réalisée avec mon copain Philippe est le fruit d'un mariage improbable entre la rigueur cistercienne d'un beau Pinot Noir de Menetou Salon et une salsa cubaine made in Domaine de l'Ecu... Ca twist, c'est droit, c'est frais et juteux, c'est bon, c'est grand et ça le sera encore plus dans quelques années.... »
Fred

ACCORDS MET-VIN:

Une planche d'Iberico.

Sole Saint Germain, sauce béarnaise.

Une belle volaille à la broche.

Filets de rougets et sa verdure.

Le cake à l'asperge de l'abbé Raymond.

Un risotto de gambas et pois gourmands.

Tajine au poulet et mirabelles, coriandre et amandes.

Livarot, Pélardon des Cévennes, Bleu de Gex.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire à partir de 2019 et sur 7/8 ans au moins.