



# VERITAS

## VIN DE FRANCE



#### ORIGINE DU VITRAIL :

Église St Martin – Brampton – Angleterre.

#### CEPAGES:

100% Pinot Noir

**SURFACE:** 1 ha.

#### TERROIR:

Vallée de la Loire.

Orientation Sud/Sud-Ouest.  
sous-sol d'Orthogneiss

**PRODUCTION:** autour de 35 - 40 hl/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 par gravité.

Cuaison courte : 8 jours, 100% de vendange égrappée.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en cuve béton pendant 10 mois.

**Pas de collage, pas de filtration.**

#### COMMENTAIRES:

Robe rouge profond, reflets grenat. Nez sur de petites notes évanescences de fleurs bleues, 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.

Une bouteille que vous pourrez tranquillement déguster autour de votre barbecue le temps qu'il soit à température... Attention : haut indice de buvabilité !.

Vous pouvez bien sûr lui faire les honneurs de la table dès maintenant et sur les prochaines années...

#### ACCORDS MET-VIN:

Poulpe grillé au barbecue, laquage os à moelle.

Noix de veau, houmous, courgettes et jus cordé.

Sashimis de thon rouge, purée de panais.

Volaille à la broche, purée d'ail noir et petits pois frais.

Magret de canard, jus de myrtilles.

Canette rôtie au miel et ses petits navets de pays.

Risotto épicé de gambas et pois gourmands.

Agneau de pré-salé et sa poêlée de légumes oubliés.

Filet mignon à la sauge, riz basmati & coriandre.

Épaule d'agneau confite, réduction d'amandes toastées.

Camembert, Brie, Savarin, Cœur de Neufchâtel.

Juste une belle pièce de bœuf grillée... et des frites !

#### DEGUSTATION:

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

A boire dès maintenant puis à déguster sur 5/7 ans...