



Domaine de l'Épinay

VIGNERONS PAR PASSION

PINOT NOIR

IGP VAL DE LOIRE

Compagnon idéal de toutes les entrées, mais également de certains plats salés (volailles, pizzas, quiche, etc...) et sucrés. Ce vin rosé riche et complexe peut aussi se prendre en apéritif. A consommer dans les deux années qui suivent la récolte.



Ideal companion for all starters, but also for certain savory (poultry, pizza, quiche, etc.) and sweet dishes. This rich and complex rosé wine can also be taken as an aperitif. Consume within two years of harvest

FICHE TECHNIQUE

CEPAGE Pinot noir

VINIFICATION Egrappage, puis légère macération en pressoir, pendant environ 5 heures. Fermentation à basse température afin d'extraire la couleur et d'exprimer le meilleur du potentiel aromatique du cépage. Fermentation malolactique afin de gommer l'acidité et les arômes primaires de la fermentation. Elevage jusqu'au printemps pour qu'il atteigne son optimum aromatique et qu'il acquiert ses arômes caractéristiques de fruits rouges compotés et de fruits à l'eau de vie.

NOTE DE DEGUSTATION

Robe : assez intense avec une légère teinte saumonée.

Arômes : Nez intense et caractéristique de fruits rouges compotés et de fruits à l'eau de vie.

Bouche : Explosion de fruits en bouche. Impression veloutée et complexe, étonnante pour un vin sec.

