



Pinot Noir 2022 Cuvée Amélie

Cépages : Pinot Noir

Situation des parcelles : Marno-calcaire sur Marnes Oligocènes. Sols à bon potentiel de réchauffement. Orientations Est et Sud-Est. Déclivité faible et bonne alimentation hydrique..

Conduite du vignoble : Selon le mode de l'agriculture biologique - contrôlé par ECOCERT FR-BIO-01. Premières parcelles à être plantées en Haute Densité (7500 pieds/ha) : 2002, 2003 et 2006.

Vinification : Vendange manuelle mi-septembre, raisins très mûrs, un peu passerillés, foulage, égrappage (5% de grappes entières), Bio protection sur le marc, macération préfermentaire à froid (8-10°) puis 4 semaines de macération avec fermentation alcoolique et malo-lactique concomitantes, élevage sur lies fines et inertage permanent, mise en bouteille sans filtration mais en conditions stériles.

Analyse sensorielle :

- *Robe* : Rouge griotte aux reflets chocolat.
- *Nez* : Intense et mûr. Nuances de griottes, de fruits cuits (pruneaux), de sureau. Nez légèrement toasté et fumé, chaleureux.
- *Bouche* : Attaque souple et délicate, évolution sur une matière intéressante par sa complexité : tannins denses et souples, vin persistant sur un bouquet à dominante toastée, sur des notes de griottes et de cerise à l'eau-de-vie.

Conseil :

- *Alliance avec les mets* : Ce vin est idéal sur des viandes rouge, les gibiers (sanglier aux airelles, tournedos de chevreuil aux girolles, de certaines viandes blanches en sauce (vol-au-vent, émincé de veau à la crème), les gigots. Convient parfaitement pour les fromages au lait cru, à pâtes cuites,...
- *Température de service* : 14°
- *Garde* : 8-10 ans

90/100 Wine Enthusiast 2020, 91/100 Andreas Larsson avril 2023

Données analytiques :

Alcool : 13,5 % alc.

Sucres : 2.9 g/L

Acidité totale: 3.45 g/L (équival. H₂SO₄)

