



Continent du Vin

LA RONCIERE- CANTOALBA- Pinot Noir- 2016

Cépages et terroir

Producteur:	La Ronciere
Viticulture et Vinification:	Juan Muñoz
Appellation d'Origine:	Vallée de Colchagua
Assemblage:	100% Pinot Noir
Climat:	Méditerranéen avec des hivers pluvieux, étés chauds et secs et une forte oscillation entre les températures diurnes et nocturnes, qui contribuent à un bon développement de la vigne.

Vendanges, vinification et élevage

Vendanges: Vendange Manuelle, débutant mi-avril. Utilisation de caisse de 17 kg pour préserver la qualité des raisins. Un tri de vendange est effectué dès l'arrivée des raisins sur le domaine afin de ne conserver que les baies saines.

Vinification: Macération à froid pendant 6 jours. Fermentation en cuve inox thermo-régulée (26-28°C) avec remontage régulier pendant 7 à 10 jours afin d'obtenir une meilleure extraction suivie d'une macération de 30 jours.

Elevage : 30% de la vendange est vieillie en fût de chêne français de 2ème vin durant 6 mois. Le reste est laissé en cuve inox.

Dégustation, accord avec les mets

Couleur rouge brillant avec des reflets violets.

Nez : met en avant les notes de fruits rouges et fruits noirs comme la cerise, la framboise, le cassis ; les notes florales de la violette et épicée de la noix coco ainsi que des notes d'herbe fraîchement coupée.

La bouche est fraîche et subtile avec des tannins souples et doux en bouche. Agréable présence de notes de fraises de bleuets, de violette, de roses, de cannelle et d'anis. La fin de bouche est longue et très agréable.

Servir avec de nombreux plats : poissons, gibiers à plumes (canard), pâtes à la crème, saumon fumé, thon, carré d'agneau et fromages de chèvre.

Analyses

Acidité totale : 4.94 g/L ; Alcool : 14% vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 18-20°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

