



LA RONCIÈRE

# Cantoalba Pinot Noir - 2017

CHILI



**Cépages** : 100% Pinot Noir

**Appellation d'Origine** : D.O. Colchagua Valley

## **Vinification** :



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.

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.



**Viellissement** : 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** :



Couleur rouge brillant avec des reflets violets. Au nez, les notes de fruits rouges et fruits noirs comme la cerise, la framboise, le cassis sont mis en avant ; 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.

alcool: 14 % ; acidité: 4.94 g/L



## **Accords mets et vin** :

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

## **Conseils de consommation** :

Température de service : 17 °-20 °C

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.



L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



CONTINENT DU VIN

1 Rue de l'Ardèche - 44800 Saint-Herblain

02 40 65 62 53 - [contact@continentduvin.com](mailto:contact@continentduvin.com)

[www.continentduvin.fr](http://www.continentduvin.fr)