



Cépages : 100% Pinot Noir

Appellation d'Origine : D.O. Casablanca Valley



Vinification :

La première étape, la réception, a commencé par une sélection sur tapis roulant pour séparer les feuilles et les grappes endommagées, etc. Les grappes sélectionnées étaient ensuite transportées par tapis roulant pour être éraflées, puis les baies individuelles étaient sélectionnées par calibre et passées sur une table vibrante pour une sélection plus fine. Les raisins tombent ensuite doucement dans deux fûts de chêne pour une macération à froid de 4 jours à 6°-8°C avant la fermentation alcoolique avec des levures indigènes à des températures contrôlées à 24°-27°C.

La fermentation malolactique s'est déroulée naturellement en barriques et œufs en béton, où le vin a été élevé pendant 11 mois. Le vin s'est stabilisé naturellement sans aucun traitement supplémentaire et a été filtré avec des cartouches filtrantes de 3 microns au moment de la mise en bouteille.



Viellissement : 11 mois, 67% en fûts de chêne français, 28% en œuf de béton et 5% en fûts de 600 litres.

Dégustation :

Robe rouge rubis tendant vers la couleur framboise. Le nez commence avec des arômes de framboise, de grenade et de myrtille et offre des notes plus complexes de liqueur et de minéraux à l'ouverture. La bouche est élégante avec des tanins doux. Un vin équilibré qui respecte la typicité du cépage. alcool: 13,4 % ; pH: 3.65 acidité: 4.8 g/L ; sucre résiduel: 2.10 g/L



Accords mets et vin :

Les arômes de fruits rouges et l'acidité fraîche en font un vin très polyvalent pour accompagner les plats à base de champignons ou de truffes, les risottos crémeux, les viandes blanches, les sushis.



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



CONTINENT DU VIN

Le Pinier - CHATEAU-THEBAUD
02 40 65 62 53 - contact@continentduvin.com
www.continentduvin.fr