

Vin de Pays de Vendée Domaine des Jumeaux "La pierre aux Fées" 100% Pinot Noir

D'un rouge légèrement tuilé, ce pinot noir sur un sous sol granitique vous apporte une pointe de cerise kirschée et sur une fin de bouche poivrée.



Référence : 501

Prix : 16.95 €

Descriptif :

Vin de Pays de Vendée Domaine des Jumeaux "La pierre aux Fées" 100% Pinot Noir

Le Domaine est conduit par Jean Marc TARD et son épouse depuis 2009, et en bio depuis 2011 certifié écocert. IL travaille ses sols avec son fidèle cheval . Un travail minutieux est effectué sur les vignes, et des cuvées parcellaires sont réalisées sur les 11 hectares du domaine. 4 cuvées sont réalisées, surtout des rouges, avec le clos des châtaigniers issu d'assemblage, puis de cuvées en mono cépage, négrette et pinot noir.

notes de dégustation :

D'un rouge légèrement tuilé, ce pinot noir sur un sous sol granitique vous apporte une pointe de cerise kirchée et sur une fin de bouche poivrée. un beau pinot noir avec une belle longueur en bouche , des tanins longs mais avec du volume.

cépages : 100 % pinot noir, d'une seule parcelle exposée Est/Ouest en coteau prononcé qui domine la rivière le Yon, la vigne bénéficie alors d'un micro climat grâce à elle, sur un sol d'argile et de sables et le sous sol est formé de granite (plateau granitique de la vallée de l'Yon). Les vendanges se déroulent manuellement et les raisins sont triés en vignes et à la cave. Après une cuvaison de 17 jours et la fermentation alcoolique terminée, le vin est enfuté pour une durée de 12 mois (barrique de 220 litres de 2 vins).

accords : boeuf bourguignon, cassolette de ris et rognon de veau à la moutarde, canard sauvage, sauté de veau aux cèpes, roti de porc fumé

T°S : 16°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)