

# Pinot noir Vin de France

## Alphonse Dolly

Calleuses, abîmées et sculptées par le manche de la pioche et la poignée du sécateur et rougies par le jus de raisin, les mains de Dolly ne rechignent pas à l'ouvrage.

Ces doigts plongés dans le terroir Sancerrois ont le goût de pierre, de poussières, de fumée.

Chacune des lignes de la main de Dolly raconte l'histoire d'une vie de travail. Ces doigts chevronnés saisissent tendrement les sarments pour les courber, en prenant bien soin de ne pas les casser puis les attachent délicatement sur des piquets en bois nommés échalats ou pessiau en patois berrichon. Ces mains, ces doigts, de la taille à la vendange, forgent en silence le goût du vin. Un travail minutieux et précis en cave donne des vins « cousus main ».



### CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne



### TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires propices à la culture du pinot noir.



### VINIFICATION

À la vendange, les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Ensuite, le pinot noir est encuvé pour une macération pré-fermentaire à froid pour une courte durée afin d'extraire la couleur, les premiers arômes et produire un vin léger.

La fermentation alcoolique dure environ 2 à 3 semaines en cuves inox thermo-régulées.

Après décuvage et assemblage du vin de presse et vin de goutte, le vin va poursuivre sa fermentation malolactique en cuves inox.

Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin repose en cuves quelques mois puis est mis en bouteille au printemps.



### DÉGUSTATION

*Un élégant pinot noir...*

Jolie robe rubis aux reflets violacés.

Nez élégant s'ouvrant sur un panier de fruits rouges. La bouche est souple et offre des arômes de petits fruits à grain (framboise) et de fraises écrasées.



### CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 12°C et 14°C

**Accords mets & vins :** Ce pinot noir c'est du glouglou à l'apéro entre amis. Léger et élégant, ce vin sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos viandes blanches, de tourtes à la viande et d'un pot au feu.

**Potentiel de garde :** 3 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC