

Pinot noir Vin de France

Cave de Gortona

Gortona, la gallo-romaine

Le pays de Sancerre fut sans aucun doute occupé par les romains mais probablement ni à Sancerre, ni à Saint-Satur. On peut penser qu'il existait un oppidum sur le rocher de Sancerre et que le noyau urbain antique s'étendait incontestablement à Saint Thibault, la « Gortona » de l'époque. Les découvertes d'imposants vestiges de villas et de ruines romaines en témoignent.

La Loire traversée par un pont fait de ce site un lieu favorable au commerce. Gortona devient alors une bourgade agricole puis viticole, d'où l'origine du nom.



CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne



TERROIR & VIGNOUBLE

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.



Credit-photo : BIVC