

Pinot noir Vin de France

Sophie Bertin

La cuvée est née de la rencontre entre Éric Louis, vigneron éleveur et Sophie Bertin sancerroise de pure souche. Sophie, c'est la Sagesse en grec. On pourrait s'attendre à ce que Sophie donne un peu de sa sagesse à son vigneron. On pourrait...

Mais lorsque Éric et Sophie travaillent ensemble en cave, ils sont plus du style :

- « cap' » ou « même pas cap' » !

Donc Éric a lancé « cap ! » pour imaginer une cuvée d'un style plus féminin avec de la souplesse, de la subtilité et beaucoup d'élégance.

Le Vin de Sophie était né !



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