

ÉRIC LOUIS  
Les Celliers de la Pauline



# Pinot noir Vin de France Éric Louis

## Millésime 2020 : SOMPTUEUX plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée chez nous le 2 septembre (avec un ban des vendanges fixé au 27 août), la vendange la plus précoce de l'histoire de Sancerre s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météo ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.



## 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.

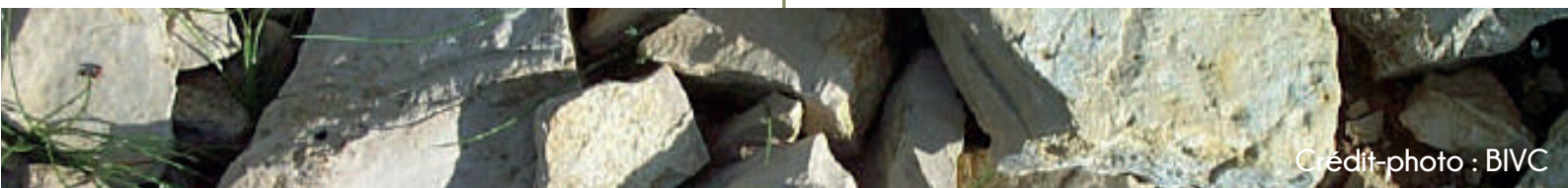


## CONSEILS DE DÉGUSTATION

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.



Credit-photo : BIVC