

Pinot Noir VDF

Jean Colin

2025, promesse d'un grand millésime. Un printemps doux, un été chaud et sec agrémenté de quelques rares pluies. La vendange a commencé le 4 septembre et s'est terminée le 11 du même mois. Nous avons récolté du raisin à pleine maturité, bien sucré et parfumé, la quantité fut plutôt réduite mais la qualité se montre exceptionnelle. Côté vins, on retrouvera un profil concentré et bien aromatique qui offrira un beau potentiel de garde.



Cépage : 100% pinot noir



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 thermorégulées.

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

Élevage : 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.



Service : 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.

