

PINOT

"JEANNINE"

AOP SAVOIE ROUGE

Cuvée élevée en fût de chêne

Cépage

100% Pinot Noir

Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive, St Jean de la Porte et Montmélian, au coeur la Combe de Savoie que s'étendent nos vignes. Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes. Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteaux pentus, plein sud ensoleillés entre Chambéry et Albertville.

Production

14 000 Bouteilles

Vinification

Choix de nos meilleures parcelles
Tri de la vendange à réception.
Préfermentation à froid 72 heures
à température inférieure à 12°C.
Macération et fermentation alcoolique à 28 °C environ 15 jours.
Pigeage automatique 2 fois par jour.
Fin de fermentation alcoolique en cuve inox.
Débourbage.
Élevage en barrique chêne français environ 10 à 12 mois.
Mise en bouteille à la propriété après filtration.

Dégustation

Oeil : Couleur rubis à reflet violacés de bonne intensité.
Nez : Race florale et fruité.
Bouche : Chaleureuse, souple et gourmande soulignée de tanins fondus.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille les viandes rouges et blanches, volailles et même les poissons.
A boire entre 12°C et 15°C,

Garde

Ce vin est prêt à boire dans l'année, mais peut aussi attendre 3 à 5 ans en cave.

