



Pinot Noir rouge Julien

| Dénomination | Indication Géographique Protégée Val de Loire |
|---------------------------------------|--|
| Cépage | Pinot Noir 100 % |
| Age des vignes | 19 ans |
| Conduite | Viticulture en culture raisonnée TERRA VITIS |
| Rendement | 50 hl/ha |
| Techniques Culturelles | Densité de plantation : 4 000 cep/ha. Hauteur de végétation : 1,60 m soit une hauteur totale des vignes de 2,10 m. Enherbement de tous les rangs. Ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage réalisés tous les ans. |
| Vendange | Récolte mécanique qui permet d'attendre l'optimum de la maturité. |
| Vinification | Égrappage et foulage de la vendange Macération de 15 jours Suivi analytique par un laboratoire œnologique |
| Élevage | Élevage en cuve pendant 4 mois, puis 11 mois de barrique de 3 vins. |
| Caractères du vin | La robe brillante couleur rouge rubis s'ouvre sur un nez expressif fin et complexe qui associe les arômes de fruits rouges à des nuances vanillées et boisées. La bouche à l'attaque charnue, offre une matière souple et fruitée qui enrobe des tanins fondus. La finale persiste sur l'ampleur et la générosité. |
| Conservation et conseil de service | A garder 5 ans. Servir entre 16° et 18°C. |
| Accord mets et vin | Accompagne les viandes blanches et rouges, ainsi que les fromages |