



## 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
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 élevé 11 mois en barrique de fût de chêne 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