

Pinot noir

« Les Montées de St Lay »

IGP* CÔTES DE LA CHARITÉ

* Indication Géographique Protégée

100% CÉPAGE PINOT NOIR

Sur les sols de St Lay, nous obtenons de magnifiques raisins de Pinot noir. Vendangés à la main, égrappés, ils macèrent et fermentent de 10 à 15 jours. En bouche, au plaisir de l'attaque succéderont des arômes plus fondus, tout en nuance. De quoi vous régaler... avec des viandes rouges, de l'agneau et bien sûr des fromages.

Millésime 2016

Date de vendanges : 10 octobre 2016

Arômes : parfums de cerise, de griotte, de cassis qui évoluent sur des notes grillées et légèrement épicées.

Degré alcoolique : 13,3 % **Acidité** : 3,9

Rendement : 40 hl / ha

Production : 5 800 bouteilles

Sols

Argilo-calcaires à tendance ferrugineuse.

Superficie

1,10 ha de Pinot

Vinification

Les raisins récoltés et triés à la main sont égrappés entièrement puis macèrent et fermentent pendant 15 jours.

Nous pratiquons des pigeages et des remontages journaliers.

Élevage

La complexité et l'harmonie de ce vin se développent ensuite en fûts de chêne pendant 10 à 12 mois.



Domaine
Serge Daguenau
&
Filles

Les Berthiers - 58150 Pouilly-sur-Loire - Tél. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedaguenaufiles@wanadoo.fr
www.s-daguenau-filles.fr