

# 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 2013

**Date de vendanges** : 10 octobre 2013

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

**Degré alcoolique** : 12,50 %      **Acidité** : 3,9

**Rendement** : 35 hl / ha

**Production** : 4 800 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 - Tel. : +33 (0)3 86 39 11 18 - Fax : +33 (0)3 86 39 05 32 - sergedaguenaufilles@wanadoo.fr  
www.s-daguenau-filles.fr