

PINOT NOIR : 0.65 ha.

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies

HISTORIQUE

Alexandre le fils aîné lors de ses études d'œnologie à Dijon est littéralement tombé amoureux de ce cépage emblématique de la Bourgogne et de ses grands crus. Il décide donc en 2010 de planter du Pinot Noir sur une des meilleures parcelles du domaine faisant le pari que les sols argilo-calcaires et le climat de moyenne montagne des Baronnies permettront à ce cépage d'exprimer tout son potentiel.

Pari gagnant ?

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continental, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 500 m
- Expositions des parcelles : coteaux pente douce
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

MODE DE CULTURE

- Cépage : Pinot noir 100 %
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Pas d'irrigation (Travail du sol)

RECOLTE

- Début des vendanges fin septembre.
- Production : 40 Hl/ha, suivant millésime

VINIFICATION

- Vinification traditionnelle de 14 à 20 jours
- Fermentation à 24° c
- Fermentation malo-lactique sur lie en fût
- Stabilisation tartrique par le froid
- Elevage 1 an en fût de chêne de 1 à 6 vins
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage au mois d'août.
- 3000 bouteilles commercialisées.

DEGUSTATION

Robe rouge élégante aux arômes séducteurs de petits fruits rouges : griotte, kirsch, fraises sauvages. Les tanins sont élégants et fondus grâce aux douze mois d'élevage en barrique de 1 à 6 vins.

Un beau pinot noir charmeur et structuré qui saura accompagner tout un repas ; charcuterie, caillette, gigot d'agneau, pintadeau de la Drôme, fromage

Température conseillée 14 à 18 °. Conservation 10 ans.

