

IGP Côtes de la Charité Rouge 2018

Cépage	Pinot noir
Superficie	1,5 ha
Terroir	argilo-calcaire
Exposition	sud-ouest
Age des vignes	21 ans
Culture	Viticulture raisonnée, travail du sol, zéro herbicide, enherbement naturel maîtrisé, amendement organique, confusion sexuelle, pas d'antibiotrytis, effeuillage
Elevage	Vinification avec pigeage en début de fermentation, macération pré-fermentaire à froid.
Garde	3 ans
Dégustation	Nez offrant des odeurs de bonbon à la violette, de fraise écrasée et de petits fruits noirs frais. Puis fruité intense parsemé de notes grillées et torréfiées donnant du relief à l'ensemble. Structure en bouche fraîche et finement granuleuse. Retour olfactif sur les fruits rouges, grenadine.
Accord mets-vins	Apéritifs, ribs caramélisés, chili con carne, fromage.

