



PINOT NOIR “CUVÉE MATHÉO”

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Cépage : Pinot Noir

Millésime : 2022

Terroir : Les raisins sont issus d'une plantation situés dans la commune de Solutré Pouilly. Les vignes bénéficient généralement d'une exposition optimale au soleil pour assurer une maturation uniforme des raisins.

Vinification : Les raisins sont récoltés à la main à pleine maturité. Une partie de la cuvée est élevée en cuves inox pour conserver sa fraîcheur et sa légèreté, tandis qu'une autre partie est élevée en fûts de chêne pour apporter plus de complexité et de structure au vin.

À la vigne : Culture de type raisonnée, biodiversité développé.

Format disponible : Bouteille de 75 cl

DÉGUSTATION & SERVICE

Dégustation :

Robe : Rouge rubis clair.

Nez : Arômes délicats de fruits rouges frais, de fleurs et des notes légères d'épices.

Bouche : Léger et élégant, avec des tanins souples. Des saveurs fruitées et florales se mêlent à une subtile minéralité, conduisant à une finale fraîche et persistante.

Accords Mets & Vins :

Idéal en apéritif, accompagné de charcuteries fines ou de fromages à pâte molle.

Se marie également bien avec des plats légers tels que des salades composées, des pâtes à la sauce tomate ou des plats de volaille grillée.

Potentiel de garde : À déguster dans sa jeunesse pour profiter de sa fraîcheur et de ses arômes fruités.

Teneur en alcool : 13 %

Température de service : à servir légèrement rafraîchit 13 à 15 degrés

