

- Les Cuvées Domaine -

LES RIVES

*"Fruité
et typique"*

Cépage : 85% Pinot Noir, & 15% Négrette

Exposition : Sud-Ouest

Sols : argilo-schisteux bleus/gris et quartz

Degrés alcoolique : 12.5°

Millésime : 2022

Potentiel de garde : 7 ans

A la vigne :

Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle...) Labour, binage mécanique et manuel

Méthode de production :

Égrappage à 100%

Macération : cuves ouvertes tronconiques en bois de 2 à 4 semaines.

Élevage de 10 mois en foudre.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Rubis aux reflets violets

Mon Nez : fruité de cassis et de sous-bois avec de légères notes fumées

Ma bouche : La bouche est soyeuse, épicée et gourmande avec un bel équilibre entre le fruité et les épices

Accords Met-Vin: grillade, viande-rôtie, canard.

Température de service: 15° à 17°

