

- Les Cuvées Intemporelles -

# TERRE DE LUMIERE (JACQUES)

*"Gourmand  
et élégant"*

**Cépage** : Pinot Noir

**Exposition** : Sud-Ouest

**Sols** : Argilo-schisteux et quartz

**Degrés alcoolique** : 12.5°

**Millésime** : 2023

**Potentiel de garde** : 10 à 15 ans

#### **A la vigne :**

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

#### **Vinification et élevage :**

Égrappage à 100 %. Fermentation en levures indigènes. Macération de 2 à 3 semaines et élevé de 24 mois en foudre.

### DÉGUSTATION

**Ma Robe** : Grenat

**Mon Nez** : Fruits noirs

**Ma Bouche** : En bouche, nous retrouvons des fruits comme le groseille et le cassis, accompagnés de notes épicées.

Avec des tanins encore saillants, la longueur en bouche est portée par cet équilibre.

**Accords Met-Vin** : Plateau de fromages affinés ; Bœuf bourguignon ; Coq au vin ; Gigot de 8 heures.

**Température de service** : 18°

