

- Les Cuvées Prestiges -

VIVENTIUS

*"Profond
et généreux"*

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Sud-Ouest

Sols : Schistes ardoisier gris bleu

Degrés alcoolique : 12.5°

Millésime : 2015

Potentiel de garde : plus de 15 ans

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

Méthode de production :

Vinification naturelle (sans soufre, LI)

Égrappage à 100 %.

Macération 4 semaines en cuve bois ouverte.

Elevage de 18 mois en barrique neuve.

DÉGUSTATION

Ma Robe : grenat profond aux reflets tuilés

Mon Nez : cerise à l'eau de vie avec des notes de cuir

Ma Bouche : Vin d'une admirable densité, racé avec des tanins moelleux enrobant le palais

Accords Met-Vin : Viande rôtie, Viande rouge, Agneau, Viande en sauce, Gibier

Température de service : 18°

