

DOMAINE DE LA  
PAPINIÈRE

— P INOT NOIR —  
IGP DU VAL DE LOIRE



« Légèrement frais l'été ou à température ambiante, ce Pinot Noir conviendra aussi bien à l'apéritif que sur vos barbecues. »



VINS DE NANTES ET DE LOIRE

## FICHE TECHNIQUE

RÉGION:	Val de Loire - Pays Nantais
APPELLATION:	IGP du Val de Loire
CÉPAGE:	PINOT NOIR
COULEUR:	ROUGE
MILLÉSIME:	2022
SUCRE:	0 g/L
ALCOOL:	12.5% vol
CONTENANCE:	75cl

**TERROIR:** Sol peu profond sur roche mère de Gabbro.

**VITICULTURE:** Culture raisonnée, domaine certifié HVE.

Traitement limité et nombreuses méthodes alternative. Maîtrise de la vigueur, travail du sol entre les rangs de vignes. Palissé et effeuillé.

Vignes étroite de 8 ans. Surface de 0.50 ha. Rendement (45hl/ha).

**VINIFICATION:** Vendange mécanique en fin d'après midi pour récolter un raisin assez chaud afin d'extraire la couleur plus rapidement. Egrappés et triés. Macération de 48H à 30°C puis 6 jours de macération autour de 20°C. Avant la fin de la macération on remonte la température à 35°C pour affiner les tanins. Découver et presser au bout de 8 jours de macération la fermentation se poursuit en cuve souterraine. Une fois la fermentation alcoolique terminée, la second fermentation malolactique (baisse de l'acidité du vin) se déclenche et se termine 3 semaines plus tard. Une fois terminé, le vin est soutiré

**ELEVAGE:** En cuve souterraine en carreau de verre, les vins sont soutiré tout les 2 mois jusqu'à la filtration et la mise en bouteille.

**NOTES VISUELLES:** Couleur rouge rubis

**NOTES OLFACTIVES:** Ce vin dégage de belles notes de fruits rouges. Nez très typé du cépage

**NOTES GUSTATIVES:** Rond et léger en bouche, les notes de fruits rouges en font un vin très élégant.

**GARDE:** à boire dans les 5 ans.

**ACCORD:** Viandes grillées, viandes blanches, fromage. Barbecue estival ou apéritif

**SERVIR à 10-16°C**

**CONDITIONNEMENT:** Caisse de 6 bouteilles

Domaine de la PAPINIÈRE  
2Bis La Papinière • Tillières  
49230 SÈVREMOINE

Tèl: 02 41 70 46 61 • Port: 06 18 95 35 51 •  
E-mail: lapapiniere.vb@gmail.com