

IGP Haute Vallée de l'Aude

Pinot-Noir

Millésime 2021



<u>Cépages :</u>	Pinot Noir 100%.
<u>Age des vignes :</u>	25 ans et 21 ans.
<u>Densité des vignes :</u>	6500 pieds/ha.
<u>Nature du sol :</u>	Argilo-calcaire (à Nummulites et Turritelles, pH 8.5).
<u>Terroir :</u>	Une parcelle à 400 m d'altitude ; Exposition Sud ; Triple influence climatique : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen.
<u>Rendement :</u>	35 hl/ha.
<u>Mode de vendange :</u>	Manuelle avec tri sévère à la vigne. Les raisins sont ramassés à bonne maturité (sans excès). Avant d'entrer dans la cuve, les grappes sont éraflées.
<u>Vinification et élevage :</u>	Macération pré-fermentaire à froid. On procède à quelques remontages (1/jour), le but étant de toucher le moins possible aux raisins. Fermentation et macération classiques en cuve à température ambiante pendant au minimum 1 mois. Elevage en demi-muids pendant 10 mois puis élevage pendant de 12 mois en bouteilles dans notre chai.
<u>Sucre résiduel :</u>	< 1g
<u>Taux SO2 total :</u>	30 mg/l
<u>Degré d'alcool acquis :</u>	13,5 % vol.
<u>Accords culinaires :</u>	Pour accompagner ce vin à la fois frais et structuré, nous vous proposons une épaule d'agneau rôtie, des dos de rougets en persillade ou encore des fromages à pâte persillée.