



# Pinot noir Vin de France Éric Louis

## Millésime 2022 : des vendanges au-delà de nos espérances - à la fois solaire et équilibré !

L'été a été marqué par une succession de vagues de chaleur. Heureuse conséquence pour nous vignerons : l'absence de maladie. La pluie est tombée au bon moment (juste avant vendanges), apportant une sérénité volumique et qualitative. Après des volumes historiquement bas en 2021, suivis d'une année dans les vignes aux conditions extrêmes, le millésime 2022 crée la surprise, cumulant qualité et quantité. Beaux équilibres, état sanitaire remarquable, belle extraction de couleur, joli niveau d'acidité avec des degrés maîtrisés. Difficile de rêver mieux..., une récolte un peu bénie des Dieux et on signe pour un millésime comme celui-là chaque année.



## CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne



## TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires propices à la culture du pinot noir.



## VINIFICATION

À la vendange, les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Ensuite, le pinot noir est encuvé pour une macération pré-fermentaire à froid pour une courte durée afin d'extraire la couleur, les premiers arômes et produire un vin léger.

La fermentation alcoolique dure environ 2 à 3 semaines en cuves inox thermo-régulées. Après décuvage et assemblage du vin de presse et vin de goutte, le vin va poursuivre sa fermentation malolactique en cuves inox.

Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin repose en cuves quelques mois puis est mis en bouteille au printemps.



## DÉGUSTATION

### *Un élégant pinot noir...*

Jolie robe rubis aux reflets violacés.

Nez élégant s'ouvrant sur un panier de fruits rouges.

La bouche est souple et offre des arômes de petits fruits à grain (framboise) et de fraises écrasées.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 12°C et 14°C

**Accords mets & vins :** Ce pinot noir c'est du glouglou à l'apéro entre amis. Léger et élégant, ce vin sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos viandes blanches, de tourtes à la viande et d'un pot au feu.

**Potentiel de garde :** 3 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC