

Domaine AS et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2022

Prix du produit :

120,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Baraterie

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.F. QUENARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2022

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ces raisins de Pinot donnent une cuvée provenant de l'amitié entre deux copains : l'un à la vigne, l'autre à la cave. Toute une histoire...

Cépages : Pinot noir

Age des Vignes : 35 ans

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés. La durée de macération est de 15 jours environ, dont une macération

pré-fermentaire à froid de 5 jours.

L'élevage de cette cuvée se fait en fût de 300L sur lie de fermentation, pendant 9 à 12 mois environ.

Dégustation & Accords : Le nez est expressif aux notes florales de pétale de rose mais aussi gourmand rappelant la groseille, les cerises, les griottes. L'élevage en fut apporte quelques notes épicées. La bouche est harmonieuse

avec une matière tannique souple et fine, belle vitalité.

Il accompagnera très bien une côte de bœuf ou une pierrade à partager entre amis !

Description brève du produit :

Un pinot noir très caractéristique, d'un fruité (griotte) bien mûr à faire rougir beaucoup de vins de Bourgogne. Un vin révélateur du savoir-faire œnologique du domaine.