
Domaine de *Mauperthuis*

Grande Réserve Pinot Noir



Cépage

Pinot Noir

Terroir

Kimméridgien, forte pente exposé plein sud

Elevage

Vendange 100% égrappée fermentation en levures indigènes. Élevage de 12 mois en fûts de chêne (10%/15% neufs). Vins non collé, non filtré.

Dégustation

Robe pourpre soutenue avec des reflets grenats. Il possède un bouquet très fruité (cassis, griotte, mûre). Au palais, les tanins sont fondus et laissent place à une structure ferme et veloutée. Sa fraîcheur en fin de bouche lui donne une grande buvabilité et assure une garde excellente.

Accord Mets-Vin

On l'associera plutôt avec des mets délicats tels que les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Il accompagnera également parfaitement les fromages à pâtes cuites. Servir à 15°C

Garde

Dans de bonnes conditions, ce vin pourra se garder une dizaine d'années.

