
Domaine de *Mauperthuis*



Les Brûlis

Cépage

Pinot Noir

Terroir

Argilo Calcaire, appartient géologiquement au jurassique et le Kimméridgien.

Elevage

Macération à froid de 3 jours, puis les deux fermentations sont faites avec la flore indigène. Légers remontages pendant la phase de macération. Pressurage pneumatique puis élevage 6 mois en cuve inox.

Dégustation

À l'œil, une robe riche en couleur, pourpre puis prenant avec l'âge un rubis plus profond, jusqu'à la violette. Au nez, le bouquet s'ouvre sur une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille).

C'est un vin vivant en bouche, alliant fraîcheur et structure. Ses tanins souples et le fruité s'équilibrent parfaitement amenant une grande sapidité.

Accord Mets-Vin

Vin printanier par excellence, il accompagnera parfaitement vos apéritifs, charcuteries et barbecues.

Servir de 12°C à 14°C en vin jeune, 14°C à 16°C en vin plus mûr

Garde

À boire sur son fruit et sa fraîcheur durant les 2-3 premières années après la mise en bouteille.

