DOMAINE JACLIN

Pinot Noir

IGP Val de Loire

L'HISTOIRE Ce Pinot Noir, jeune et vif tel notre emblème le courlis, est issu de vigne auxquelles nous apportons un soin particulier. Le changement climatique impacte le comportement de nos vignes et il est de notre devoir de tout faire pour le limiter tout en nous adaptant aux changements déjà présents et à venir.
TERROIR Sols argilo-calcaires très hydromorphes.
CÉPAGES 100% Pinot noir
VINIFICATION Vinification traditionnelle avec cuvaison de 15 jours. Température contrôlée et maîtrisée à chaque étape. Elevage en cuve qui s'affine ensuite en bouteilles.
AGE MOYEN DES VIGNES 15 ans
MODE DE CONDUITE Taille douce en guyot simple, effectuée en deux fois.
Teneur en alcool : 12.5 % vol.
SERVICE Servir à 16/17° C
DÉGUSTATION Robe rubis, nez de fruits rouges Les tanins soyeux et enrobés accompagnent une finale marquée pour un vin d'une grande richesse aromatique, tout en équilibre.
ACCORDS METS-VINS Viandes blanche, des poissons, ou des desserts.

67rue de la collinière, 41130 Selles sur Cher
domainejaclin@gmail.com www.domainejaclin.com