

Le Bois Bouquet

IGP VAL DE LOIRE
ROUGE 2023



Agriculture biologique

Cépages :
Pinot Noir 100%

Terroir :
Sol sur faille carbonifère

TYPE DE VIN
Rouge, IGP VAL DE LOIRE Pinot Noir

VIGNE ET CULTURE

Age des vignes : 38 ans.
Travail superficiel des sols.
Enherbement naturel maîtrisé.
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).
Rendements 45 Hl/Ha.
Vendange manuelle en caissette triée sur pieds.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Egrappage partiel.
Macération pré-fermentaire de 6 jours.
Fermentation de 9 jours en levures indigènes.
Elevage de 12 mois en jarres en grès et en
demi-muids (600L).
Vin non filtré.

ACCORD METS/VIN

Ce Pinot Noir offrira tout son délice accompagné de volailles, de viandes moelleuses ou bien même de certains poissons de l'océan.

Suggestion : Carpaccio de veau à l'huile de truffe, duxelle de champignons glacés à la coriandre

Potentiel de garde
5 à 10 ans

Conseil de service
Ouvrir 1h avant et servir légèrement frais 14-15°C

Disponible en bouteille 75cl ou 150cl.