

## Le Bois Bouquet

IGP VAL DE LOIRE  
ROUGE 2016

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 : 31 ans.  
Travail superficiel des sols.  
Enherbement naturel maîtrisé.  
Vignes cultivées en BIO (certification Ecocert).  
Rendements 22 HI/Ha.  
Vendange manuelle en caissette triée sur pieds.

VINIFICATION ET ELEVAGE  
Egrappage total.  
Macération pré-fermentaire de 6 jours.  
Fermentation de 10 jours en levures indigènes.  
Elevage de 3 mois en cuve inox et 9 mois 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.*

