DOMAINE DES COGNETTES

Pinot Noir
IGP Val de Loire

Cette cuvée allie finesse et caractère . Un vin simple et enchanteur à ouvrir dans des moments de détente.

CÉPAGE	100% Pinot Noir
AGE DES VIGNES	30 ans
SURFACE	2 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Sables et argile mêlés de galets sur des roches altérées de Granite et gabbro
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 54 hl/ha millésime 2025 13° by vol.
VINIFICATION	Macération en cuve 12 jours, 50 % égrappées et 50% grappes entières, Pressurage pneumatique, Fermentation en levures indigènes, Pas de collage, non filtré
ÉLEVAGE	En cuve souterraine 10 mois Taux de SO2 total < 4 gr/hl
DESCRIPTION	Robe grenat aux reflets rosés. Au nez, des arômes de fruits rouges comme de la groseille s'accompagne de notes florales et poivrées. La bouche est riche et élégante avec des tanins fins.
ACCORDS METS / VIN	Cailles aux raisins, côte de porc grillée, filet de bœuf avec sa sauce aux fruits rouges, tarte aux fraises
DÉGUSTATION	À servir entre 15 et 16° C Temps de garde conseillé : 3 à 5 ans



Domaine des Cognettes – 25 route de St Crespin, Bournigal - France
Tel : +33 (0)2 40 54 45 62 Email : domainedescognettes@orange.fr
Retrouvez tous nos vins sur http://www.domainedescognettes.com