Cognetterra Eguor
vinifié en amphore
Vin de France

Ce Pinot noir est surprenant et envoûtant, il mérite d'être en bonne compagnie !

CÉPAGE	100% Pinot noir
AGE DES VIGNES	26 ans
SURFACE	0,80 ha
CULTURE	100% biologique
SOL ET SOUS-SOL	Sables et argiles mêlés de galets de quarts sur des roches de granites altérées.
VENDANGES	Récolte à la main avec tri dans les vignes Rendement 29hl/ha millésime 2021 Degré d'alcool: 13° by vol.
VINIFICATION	Macération en cuve 10 jours, encuvage et décuvage par tapis, mise en jarre en cours de fermentation, fermentation avec levures indigènes, aucun intrant Vinification et élevage en amphores Toscane de 500 litres Pas de filtration, ni de collage
ÉLEVAGE	11 mois en Jarre Sulfitage : 1gr/Hl à la mise en bouteille Mise en bouteille : Septembre 2022
DESCRIPTION	Vin gracieux et envoûtant. Le nez gourmand et élégant évoque des notes de fruits frais rouges avec une touche d'épices. Fraîche et juteuse, la bouche révèle une grande fraicheur aux tannins soyeux révélée par l'élevage en jarre.
ACCORDS MET / VIN	Seul pour apprécier sa pureté ou avec une salade crétoise, du melon au jambon de pays, ou une côte de porc légèrement sucré salé grillée à la plancha
DÉGUSTATION	À servir entre 14° C 16°C, un léger dépôt de "gravelle" peu apparaître dans la bouteille

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