

DOMAINE RETHORE DAVY



CHAPITRE PINOT NOIR 2018



CEPAGE

100% Pinot noir

SOL

Terra Vitis

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pressurage, fermentation malolactique, éraflage, remontage.
Elevage en cuve inox thermo-régulée.
Bouchon traditionnel en liège.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur cerise, reflets rubis.
 - Nez : Arômes de fleurs, arômes de myrtille, arômes de pierre à fusil, arômes de cuir.
 - Bouche : Harmonieuse, riche, souple, tanins souples, corps structuré, longue persistance.
- A servir entre 12° et 14 °C.

A déguster avec Entrées chaudes, Viandes blanches, Volailles, Fromages.

GRAPE VARIETY

100% Pinot noir

SOIL

Terra Vitis

VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting.
Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats. Pressing, malolactic fermentation, destemming, remontage.
Ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Traditional corks.

TASTING

- Colour : Cherry colour, ruby highlights.
- Nose : Flower aromas, blueberry, flint aromas, leather aromas.
- Mouth : Harmonious, rich, supple, supple tannins, structured body, long persistence.
Serve between 12° and 14°C.

Good with Hot starters, White meat, Poultry, Cheeses.