

CUVÉE NOAM AOC GRAVES ROUGE 2018

75cl - 6.7 hectares de vignes - rendement de 45 hl par hectare



TERROIR

Sol sablo-graveleux et argilo-graveleux. Travail du sol traditionnel, lutte raisonnée. Taille en guyot simple avec maîtrise du rendement. Récolte manuelle en cagettes, avec tri de la vendange au chai.

VINIFICATION

Récoltés à la main, les grappes de raisins entament directement leur fermentation en barriques de 400 litres, 100% bois neuf. Au cours de la macération, nous réalisons un pigeage quotidien afin de casser le chapeau et de permettre aux arômes et aux tanins de se diffuser dans le moût.

ÉLEVAGE

Utilisation des mêmes barriques pour un élevage de 15 mois.

DÉGUSTATION

D'un beau carmin profond ce vin développe un délicat arôme floral évoquant la pivoine, un parterre de fruits noirs, des effluves cédrées, du chocolat noir et quelques notes balsamiques douces et sucrées. Gourmande et savoureuse, la bouche poursuit le développement aromatique. Un vin serein et subtil, calme, doux mais sûr de sa puissance !

ACCORDS METS ET VIN

aiguillettes de canard sauce agrumes butternut/patates douces rôtis – côtelettes d'agneau grillés aux herbes, polenta épinard parmesan

ENCÉPAGEMENT

72% merlot, 20% cabernet sauvignon, 8% Petit Verdot.

NOTE

Température de dégustation : de 16°C à 18°C.
Garde 25 ans.

