- Les Cuvées Prestiges -

PLANTE GATE

"Puissant et raffiné"

Cépage : Pinot Noir
Exposition : Sud-Ouest
Sols : Schiste ardoisier gris bleu, limons et éléments siliceux
Degrés alcoolique :
Millésime : 2011
Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Préparations biodynamiques: Compost de bouse MT Tisanes (orties, prêle…) Labour, binage mécanique et manuel
Méthode de production :
Vinification naturelle (sans souffre, LI)
Égrappage à 80 %.
Macération 3 semaines en cuve bois ouverte.
Elevage de 18 mois en barrique neuve.

DÉGUSTATION

Ma Robe : Pourpre aux reflets ambrés
Mon Nez : Puissant et raffiné avec des notes fleuries comme la gentiane
Ma Bouche : On retrouve un Pinot Noir concentré, mûr et dense.

Accords Met-Vin : Vin pour des mets de caractère : carré d'agneau, tournedos...

Température de service : 18°

DOMAINE Saint Nicolas

BIODYVIN

vigneron indépendant