



 Ce vin **rouge** est élaboré avec le cépage pinot noir qui est aussi à la base des fameux vins rouges de Bourgogne

Superficie : 65 ares

Cépage : **Pinot noir**

Age : jeunes vignes

Terroir : ➤ **Coteaux** exposés au sud-ouest
➤ Sol sableux sur **micaschistes**

👉 **Effeuilage** pour un meilleur ensoleillement des grappes

👉 **Eclaircissage** : suppression d'une partie des grappes pendant l'été pour une meilleure concentration dans les baies de raisin sur certains millésimes



Pinot noir rouge

👉 il est issu d'une macération courte (5 à 8 jours) pour donner un vin souple, fruité facile à boire. Il est élevé **en fût de chêne** pendant 4 à 9 mois suivant le millésime.

👉 Il peut se consommer dès maintenant et se conserver **de 3 à 5 ans**.

👉 Fruité et légèrement épicé, il présente une structure tannique souple : Il sera apprécié sur **des charcuteries, sur des grillades de viandes blanches ou rouges ou au moment des repas quotidiens ou entre amis.**



Domaine Jean-Luc Viaud - 2, La Renouère - 44430 Le Landreau

☎ : 02.53.78.13.25 - 📞 06.70. 61. 54. 84 – Courriel : contact@domainejeanlucviaud.fr site : www.domainejeanlucviaud.fr