

COTEAUX CHAMPENOIS - 75 cl

VENDANGE 2014

Le Fruit du Pinot Noir

Composition

Cépage : Pinot Noir 100 %

Origine des crus : commune des Riceys (dans la Côte des Bar)
et issu de parcelles de vieilles vignes

Spécificités de la vendange 2014 : Un hiver particulièrement doux avec très peu de gelées a précédé un printemps sec favorisant un débourrement précoce et un état sanitaire parfait des raisins. L'été pluvieux a favorisé l'apparition de mildiou et de botrytis en fin de saison, mais les températures très fraîches pour la saison ont contribué à en limiter la progression.
Les vendanges en septembre se sont déroulées idéalement et par temps sec.

Vinification

Fermentation : Parcelles sélectionnées - Érafflage à 100 %.
2 semaines de macération dont 5 jours à froid en début de macération.
Décuvaision après la fermentation alcoolique.
Mise en fût et fermentation malolactique en fût.

Maturation : Élevage en fût pendant 9 mois .

Caractère

Les Pinot Noirs remarquables et remarqués dans la Côte des Bar en 2014 ont permis d'obtenir un vin d'une agréable maturité et d'une belle couleur rouge avec quelques reflets tuilés.

Le premier nez présente de beaux arômes de griotte et de mûre sauvage.
Viennent ensuite des notes légèrement fumées et chocolatées, puis de noisette grillée.
Le boisé reste discret et élégant, l'attaque en bouche est tout en douceur, puis devient veloutée et se termine sur le fruit rouge frais.

Les mots pour le dire

Température de service : 12 à 14°C.

Champagne et Sensation : Charnu - Profond.

Champagne et Circonstances : Repas champêtre - Épicurien.

Champagne et Table : Bœuf bourguignon - Assiette de charcuteries -
Matelote d'anguille au vin rouge.

Champagne et Musique : 9ème Symphonie de Beethoven
Concertos pour piano de Bela Bartok.

