

Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltotes" rouge 2019



Prix du produit :

144,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Denis Barbara (GROSBOT-BARBARA)

Millésime: 2020

Appellation: Saint-Pourçain

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Maltotes

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 15

Description brève du produit :

Une magnifique sélection parcellaire 100% pinot noir. Nous sommes en juin 2022, et venons de recevoir les dernières bouteilles de 2019 encore disponibles au domaine... et il n'y a que quelques bouteilles. Donc il faut se ruer dessus, mais ne surtout pas les déguster ! Elles sont bien trop jeunes en 2022 (et même sans doute en 2023). Soyez patient(e), vous ne le regretterez pas, c'est un rare et superbe pinot, mais comme tout grand vin de garde, il a besoin de temps pour s'équilibrer.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU Domaine Grosbot-Barbara

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltotes" rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine

Issus d'une vigne de 1,14 ha, située à Montord, en partie basse , même sol ,1,14ha . 4000 plants /ha de Pinot Noir. 35hl/ha.
Vendanges 100% éraflées.

Cépage(s) : Pinot noir

Terroir : argilo-calcaire

Vinification : Macération durant 30 jours , pré-fermentaire à froid de 5°à 7° durant 5/6 jours. Fermentation alcoolique avec phase tumultueuse à 23 ° pendant 15 jours . Remontage et pigeage, puis quand fermentation terminée ,post- fermentaire pendant 7 jours entre 30°et 35°. Fermentation malolactique en fût (1/3 fût un vin, 1/3 fût 2 vins , 1/3 fût 3 vins). Pas de collage ,pas de filtration, élevage 15 à 18 mois.

Dégustation : A déguster entre 15° et 17° sur des gibiers , viandes rouges.