

Domaine AS et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2023



Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2023

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Baraterie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12

Description brève du produit :

Un pinot noir très élégant et caractéristique, d'un fruité bien mûr (griotte, presque mûre) à faire rougir beaucoup de vins de Bourgogne (qui vaudraient bien plus cher, en plus !!!). Un vin révélateur du savoir-faire œnologique du domaine, avec un équilibre irréprochable totalement séducteur. Déjà parfait dès sa sortie en novembre 2024, il est inutile de le laisser vieillir, c'est tellement bon dès maintenant !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.F. QUENARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2023

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ces raisins de Pinot donnent une cuvée provenant de l'amitié entre deux copains : l'un à la vigne, l'autre à la cave. Toute une histoire...

Cépages : Pinot noir

Age des Vignes : 35 ans

Vinification : Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés. La durée de macération est de 15 jours environ, dont une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours.

L'élevage de cette cuvée se fait en fût de 300 L sur lie de fermentation, pendant 9 à 12 mois environ.

Dégustation & Accords : Le nez est expressif aux notes florales de pétale de rose mais aussi gourmand rappelant la groseille, les cerises, les griottes. L'élevage en fut apporte quelques notes épicées. La bouche est harmonieuse avec une matière tannique souple et fine, belle vitalité.

Il accompagnera très bien une côte de bœuf ou une pierrade à partager entre amis !