Domaine Grosbot-Barbara Saint-Pourçain "Les Maltôtes" rouge 2023

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Denis Barbara (GROSBOT-BARBARA)
Millésime: 2023
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

Description brève du produit :

Une sélection parcellaire 100% pinot noir, bien trop jeune en 2024 (voire 2025). Soyez patient(e), vous ne le regretterez pas, c'est un rare pinot, et 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 2023

Fiche technique rédigée par le domaine

Issus d’une vigne de 1,14 ha, située à Montord, en partie basse, sol argilo-calcaire. 4000 plants/ha. Rendements moyens 35hl/ha. Vendanges 100% éraflées.

Cépage(s) : Pinot noir

Terroir : argilo-calcaire

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

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