

Les Quatre Piliers Touraine "Pinot Noir" rouge 2023



Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Valentin Desloges (QUATRE PILIERS)

Millésime: 2023

Appellation: Touraine

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 92/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

92/100 Castaing/Parker. Un pinot noir gourmand, rafraîchissant et précis. Une incroyable réussite de notre découverte de mai 2022 Valentin Desloges, avec son tout premier millésime (il vient à peine de finir ses classes chez Coche-Dury à Meursault en Bourgogne !) A carafé 45 minutes avant dégustation pour savourer ses magnifiques arômes de fruits croquants.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE Les QUATRES PILIERS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Les Quatre Piliers Touraine "Pinot Noir" rouge 2023 :

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, oct. 2025) : 92/100. *Notes of spices, cherries, peonies and flowers introduce the 2023 Pinot Noir, medium- to full-bodied, dense and pure, with a fleshy core of fruit that's bright, lively and tense. Unfiltered and matured in 15% new oak from the Loches forest, it's defined by freshness and precision, a character imparted by its chalky soils. **DRINK DATE** 2025-2035.*

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Vendanges manuelles, macération 9 jours, fermentation malolactique en cuve, très léger dosage de SO₂, élevage en futs non neufs (de chez Pillot et Coche-Dury). Potentiellement une légère réduction à l'ouverture de la bouteille, donc mise en carafe fortement conseillée.

DÉGUSTATION : La teinte est d'un rubis étincelant. Aux nez, les arômes mêlent groseille acidulée, cerises, épices frais, ainsi qu'un boisé délicat. L'attaque est souple, gourmande, rafraîchissante et précise. Le fruit croquant est étiré par des tanins fins et soyeux.

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans

CONSEIL DE SERVICE : aérer le vin en carafe 45 minutes.
Déguster à 14 °C.