

PREMIUM WINES

Domaine Pignier à Table Avec Léandre Rouge 2020



Tinto



UVAS

Combinação de 14 castas antigas existentes antes da AOC, da época do nosso avô Léandre: Trousseau, Poulsard, Pinot Noir de Bourgogne, Pinot Noir du Jura, Pinotin, Gamay Noir, Gamay Dyer, Gamay Blanc, Petit Béclan, Argan, Enfariné, Gueuche, Peloursin e Mondeuse.

CARACTERÍSTICAS

- M** Corpo Médio
-  Guardar ou Beber
-  Sem madeira

PAÍS

França

REGIÃO

Jura

PRODUTOR

Domaine Pignier

TEOR ALCOÓLICO

13%

AÇÚCAR

1,4 g/l

ACIDEZ

5,43 g/l

PH

3,41

DEGUSTAÇÃO

Aromas complexos de frutas vermelhas, com algumas notas de vegetação rasteira. Boa estrutura na boca, com um desenvolvimento frutado e tânico.

TERROIR

Vinhedo localizado no remoto Val de Sorne (encosta sul de Montaigne). Exposição sul, em solo calcário. Cultura biodinâmica, certificada desde 2003.

ELABORAÇÃO

Fermentação de todas as castas em conjunto durante 1 mês (ciclo lunar), com leveduras naturais, sem chaptalização nem aditivos enológicos. Desengace sem bombagem, envelhecimento em ovos de concreto, sem adição de SO₂ durante 10 meses. O vinho não passou por filtração e foi engarrafado sem SO₂ por gravidade, em dia de "fruta", de acordo com o calendário lunar.

HARMONIZAÇÃO

Com carne bovina, terrines e queijos. Servir a 16 °C.