Domaine Pignier à Table Avec Léandre Rouge 2020

Tinto

PAÍS
França

REGIÃO
Jura

PRODUTOR
Domaine Pignier

TEOR ALCOÓLICO
13%

AÇÚCAR	ACIDEZ	PH
1,4 g/l	5,43 g/l	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 Montaigu). 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 SO_2 durante 10 meses. O vinho não passou por filtração e foi engarrafado sem SO_2 por gravidade, em dia de “fruta”, de acordo com o calendário lunar.

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

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