



CLOS DU CHÂTEAU
Chouilly

Pinot Noir

Un vignoble vigoureux, des vignes résistantes et un sol vivant, voilà les bases d'un bon vin bio. L'objectif du Clos du Château est d'obtenir des vins remarquables, exprimant les caractères du terroir et du cépage en harmonie avec la nature.

Les sols conservent tout leur caractère et toute leur fertilité puisqu'aucun pesticide de synthèse ni engrais chimique sont utilisés depuis 2017.



APPELLATION

Genève

CÉPAGE

100 % Pinot Noir

DENSITE

Forte densité de plantation (10 000 cep/ha) : mode de conduite hautement qualitatif, faible production de raisins par cep.

ÉLABORATION

Macération à froid pour favoriser l'extraction des arômes et de la couleur. Cuvaison entre 2 à 3 semaines. Extraction par pigeage dans le but d'extraire tout le potentiel polyphénolique et de conserver au maximum le fruit de ce cépage. Une partie est élevée en foudre de chêne français pendant 12 mois, pour complexifier la palette aromatique et arrondir la structure.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe rubis velours, parfums de petits fruits des bois, légèrement fumé et épicé. En bouche, il est ample et généreux, discrètement boisé avec des tanins soyeux et complexes.

METS & VIN

Idéal à déguster avec des viandes en sauce ou un rôti.

GARDE

Dans les 3 ans.

