

<https://www.guyallion.com/produit/guy-allion-les-parcs/>



GUY ALLION Les Parcs

Millésime 2015

L'objectif est d'obtenir le caractère délicat et la finesse du Pinot noir élevé en fûts de chêne.

Coteaux argilo-calcaires de la rive droite du Cher, pre-mières côtes exposition sud-ouest. Les vignes ont été plantées en 1974. Vendange éraflée, fermentation traditionnelle, remontages, pigeages puis élevage en fûts de 3 vins en moyenne pendant 9-11 mois.

Dégustation

L'OEIL Pourpre, claire, légèrement velours aux reflets violets.

LE NEZ Le nez dévoile des arômes complexes alliant fruits noirs et fruits rouges, fraise, cassis, framboise.

LA BOUCHE L'attaque en bouche est franche avec une bonne amplitude, laissant deviner une belle maturité où l'on ressent la fraise avec des notes de réglisse et une finale légèrement épicée.

Infos pratiques

ENCEPAGEMENT Pinot Noir 100%

CONSERVATION 5 ans

Accords & mets

NOS SUGGESTIONS

Servir à 18°C, ce vin accompagnera avec plaisir les viandes blanches et rouges, les grillades et les fromages de caractère.

Safra 2015. Degustação Pinot Noir- Rootstock. Jantar 17/10/2018, Porcini Trattoria.