

# Domaine Poupat & Fils

*Vignerons depuis 1650*

## **ROUGE** **XI L'INCONTOURNABLE** **2018**

**Cépages :** 80% Pinot Noir, 20% Gamay

**Terroir :** Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 30 ans.

**Vinification & élevage :**

Issu d'une sélection parcellaire, la vendange est égrappée totalement, puis mise en cuves pour la macération et la fermentation alcoolique. La fermentation est conduite à une température comprise entre 25 et 30 °C permettant une bonne extraction des matières colorantes (opération favorisée par deux remontages quotidiens). La cuvaison dure de 8 à 12 jours. Après décuvage, arrive la fermentation malo-lactique à une température de 20 - 21°C. Plusieurs soutirages interviendront durant les différentes phases de l'élevage d'un an en cuve, puis d'un an en fût de chêne. La mise en bouteille se réalise 20 à 24 mois après la récolte.

**Personnalité :**

Belle couleur rouge rubis. Au nez, la mûre, la griotte, le cassis, dominant, avec des notes de noisettes grillées et de cerises à l'eau de vie. La bouche est souple et équilibrée aux arômes de pruneaux, tabac et noisette grillée. En fin de bouche, notes de vanille et de chocolat.

**Accords :**

Cassoulet, viandes en sauce, rôti de biche, filet de chevreuil, civet de lièvre, gâteau au chocolat.

**Température de service :**

12 à 14°C

**Moments de consommation :**

Dîner à deux

En famille

Grandes occasions

**Potentiel de garde :**

3 à 5 ans



*Rivotte - 45250 BRIARE-LE-CANAL*

*Tél: 02.38.31.39.76*

*E.mail: [domainepoupat@hotmail.fr](mailto:domainepoupat@hotmail.fr) - [www.domaine-poupat.fr](http://www.domaine-poupat.fr)*