

Domaine Poupat & Fils

Vignerons depuis 1650

ROUGE **1650** **Millésime 2020**

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, cette vendange manuelle est égrappée totalement, puis mise en fûts 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 des pigeages quotidiens). La cuvaison dure environ 12 jours. Après décuvage, arrive la fermentation malolactique à une température de 20 - 21°C. Élevage d'un an en fût de chêne. Vin non filtré avant la mise en bouteille.

Personnalité :

Belle robe cerise noire. Nez aux arômes de mûres, d'épices et une note vanillée. Bouche ronde avec des arômes de griottes, d'épices et une finale torréfiée.

Accords :

Viandes rouges, filet ou rôti de chevreuil aux cèpes, gâteaux au chocolat.

Température de service :

12 à 14°C

Moments de consommation :

Diner 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 - www.domaine-poupat.fr