

ROUGE
LE TROCADERO
2020

Cépages : 80% Gamay, 20% Pinot Noir

Terroir : Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 32 ans.

Vinification & élevage :

Après un égrappage total, la vendange est 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. Plusieurs soutirages interviendront ensuite durant les différentes phases de l'élevage.

La mise en bouteille se réalise 10 mois après la récolte.

Personnalité :

Belle couleur cassis, avec un nez aux arômes de fruits rouges tels que la fraise, la cerise et la groseille. Les arômes de mûre et de fraise forment une bouche aux tanins souples et riches. Finale aux arômes de cacao, d'épices et de torréfaction.

Accords :

Carré de porc rôti, filet mignon aux girolles, gigole de chevreuil aux figues, forêt noire.

Température de service :

12 à 14°C

Moments de consommation :

En famille
Entre amis
Soirée d'été

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