

ROUGE
RIVOTTE
2020

Cépages : 80% Pinot Noir, 20% Gamay

Terroir : Argilo-Siliceux exposé plein sud avec un âge moyen des vignes de 31 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 décuvaage, 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 :

Sa robe rubis nous entraîne sur un nez aux arômes de cassis, mûres avec des notes épicées. Les arômes des petits fruits noirs apportent la structure et la rondeur en bouche. La torrification et le confit nous emmènent sur une finale élégante.

Accords :

Filet mignon aux champignons, Pintade aux choux de Bruxelles, bœuf Bourguignon, navarin d'agneau, carré de porc rôti, daube de sanglier, feuilleté aux pruneaux.

Température de service :

12 à 14°C

Moments de consommation :

En famille, Entre amis, Soirée d'été

Potentiel de garde :

3 à 5 ans

