

Domaine Poupat & Fils

Vignerons depuis 1650

ROUGE **XI L'INCONTOURNABLE** **2019**

Cépages : 80% Pinot Noir, 20% Gamay

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

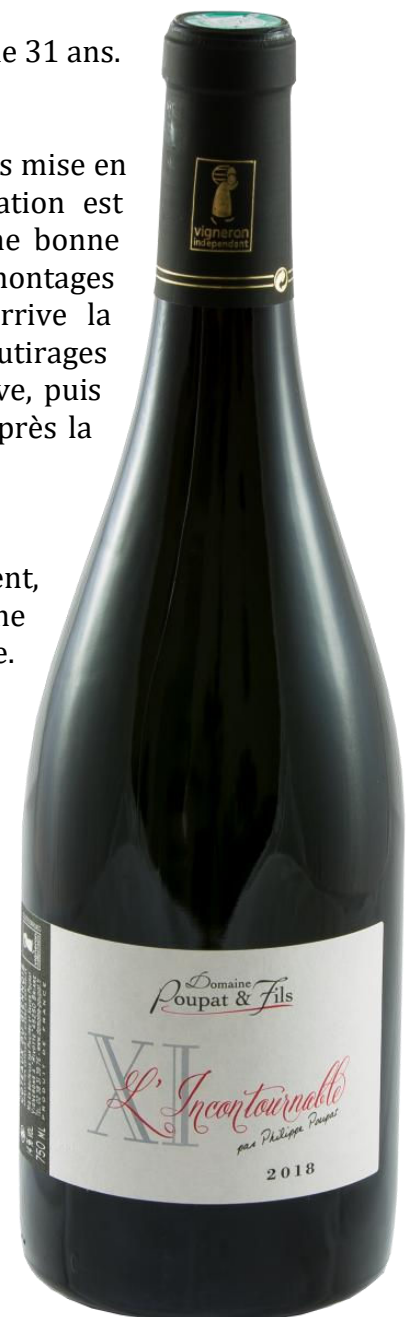
12 à 14°C

Moments de consommation :

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