



FLORENT DELAUNAY

Le Loroux-Bottereau

# PINOT NOIR

*Le Clos des Rochettes*

## Cuvée

**Nom :** Pinot Noir Le Clos des Rochettes.

**Appellation :** IGP Val de Loire.

**Millésime :** 2023.

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Terroir :** Sols peu profonds, sur une veine de roche métamorphique, en grande partie composée de Serpentine.

**Surface :** 1 ha Pinot Noir.

**Taux d'alcool :** 13%.

**Taux sucre :** <0.5 g/L.

## Production

**Travail de la vigne :** Taille en guyot nantais courte, maîtrise des rendements (50hL/ha max.), ébourgeonnage, griffage inter-rang, labours inter-cep, enherbement partiel, travaux en vert.

**Récolte :** Mécanique avec trieur-égrenneur embarqué.

**Vinification :** Macération classique des raisins égrappés à froid (10°C) de 4 jours, puis 10 jours avec pigeages réguliers, fermentation alc. de 18° à 20°C puis malolactique.

**Élevage :** En cuve souterraine béton verrées à la nantaise pendant 12 mois et 10% en fûts de chêne.

**Certifications :** Agriculture Biologique.



## Dégustation

**Dégustation :** Température idéale de service entre 12° et 14°C.

**Potentiel de garde :** 10 à 15 ans.

**Commentaires sur le Millésime :** Robe rubis et reflets ambrés, nez fruits mûrs, bouche délicate de fruits confits.

**Accords Mets et Vins :** Canard aux navets, carré de porc aux pruneaux, veau marengo, viandes en sauce.



OUVERT DU LUNDI AU VENDREDI DE 9H À 12H30 ET DE 14H À 18H

118 LE VAL-FLEURI, 44430 LE LOROUX-BOTTEREAU, FRANCE

+33 (0) 2 40 33 86 84 - CONTACT@DOMAINEDELAUNAY.FR - WWW.DOMAINEDELAUNAY.FR

EARL VIGNOBLE DELAUNAY - RCS NANTES - SIRET 51445591400010 - NAF/APE 0121Z - IBAN FR76 1027 8361 4000 0123 8750 141 - CMCIFR2A

