

ARONUÏ



SINGLE VINEYARD NELSON PINOT NOIR



CEPAGE

100% Pinot Noir

SOL

Argilo calcaire

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, pressurage léger. Mise en cuve avec remontage et pigeage durant 6 jours. Fermentation cuve inox. Contrôle de la température durant la fermentation. Repos durant 6 semaines en cuve. Puis pressurage avant élevage durant tous les mois d'hiver dans des fûts de chêne. Mise en bouteille au domaine avec légère filtration et élevage des vins au domaine.

DEGUSTATION

- Œil : Couleur pourpre profonde
- Nez : Vin au bouquet de cassis, de groseille et de prune.
- Bouche : En bouche, nous avons un équilibre parfait entre les arômes de cassis et de prune associés aux tanins souples et ronds. En fin de bouche, nous avons des arômes d'épices qui ressortent. Parfait avec des viandes grillées.

GRAPE VARIETY

100% Pinot Noir

SOIL

Clay and limestone

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, light pressing. Put in tank with reassembly and destemming for 6 days. Fermentation in stainless steel. Control of the temperature during the fermentation. Rest for 6 weeks in tank. Then pressing before ageing every month of winter in oak barrels. Bottling in the domain with light filtration and ageing of wines in the domain.

TASTING

- Colour : Deep purple colour
- Nose : Wine with a bouquet of blackcurrant, currant and plum.
- Mouth : In mouth, we have a completed balance between aromas of blackcurrant and plum associated to the flexible and round tannins. At the end of mouth, we have aromas of spices which stand out. Perfect with grilled meats.