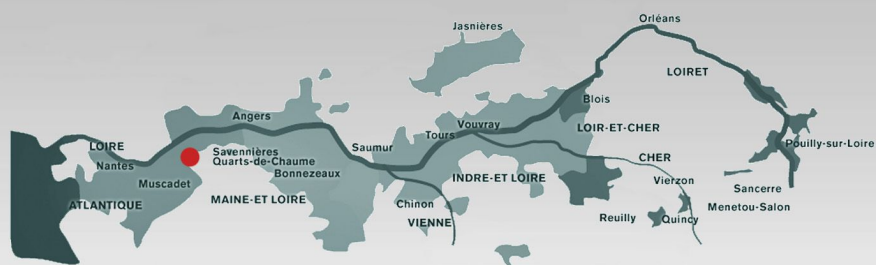


# DOMAINE RETHORE DAVY



## CHAPITRE PINOT NOIR 2018



### CEPAGE

100% Pinot noir

### SOL

Terra Vitis

### VINIFICATION / ELEVAGE

Vendanges mécaniques.  
Fermentation en cuve inox thermo-régulée. Pressurage, fermentation malolactique, éraflage, remontage.  
Elevage en cuve inox thermo-régulée.  
Bouchon traditionnel en liège.

### DEGUSTATION

- Œil : Couleur cerise, reflets rubis.
- Nez : Arômes de fleurs, arômes de myrtille, arômes de pierre à fusil, arômes de cuir.
- Bouche : Harmonieuse, riche, souple, tanins souples, corps structuré, longue persistance.

A servir entre 12° et 14 °C.

A déguster avec Entrées chaudes, Viandes blanches, Volailles, Fromages.

### GRAPE VARIETY

100% Pinot noir

### SOIL

Terra Vitis

### VINIFICATION / AGEING

Mechanical harvesting.  
Temperature-controlled fermentation in stainless steel vats. Pressing, malolactic fermentation, destemming, remontage.  
Ageing in temperature-controlled stainless steel vats. Traditional corks.

### TASTING

- Colour : Cherry colour, ruby highlights.
- Nose : Flower aromas, blueberry, flint aromas, leather aromas.
- Mouth : Harmonious, rich, supple, supple tannins, structured body, long persistence. Serve between 12° and 14°C.

Good with Hot starters, White meat, Poultry, Cheeses.