



RÉTHORÉ DAVY  
*Vigneron en Val de Loire*  
PAYS DES MAUGES

# Noir D'Imagine



**CÉPAGE:** 100% Pinot Noir

**SOL:** Argilo limoneux

**VINIFICATION/ELEVAGE:**

Culture raisonnée. Vendanges mécaniques. Fermentation en cuve inox thermo-régulée, Fermentation thermo-régulée, Bâtonnage régulier, Débourage, Seconde fermentation en bouteille. Elevage en cuve inox thermo-régulée, Filtration légère, Elevage sur lies, Elevage sur lattes avant dégorgement. Sols schisteux.

**DEGUSTATION:**

**OEIL:** Couleur ambrée, bulles fines, reflets or.

**NEZ:** Généreux, harmonieux, arômes de coing, arômes de figue, arômes de noisette, arômes de brioche.

**BOUCHE:** Croquante, généreuse, souple, bonne intensité, bonne persistance.

**GRAPE VARIETY:** 100% Pinot Noir

**SOIL:** Silty argilo

**VINIFICATION/AGEING:**

Rational cultivation. Mechanical harvesting. Fermentation in thermo-regulated stainless steel tank, Thermo-regulated fermentation, Regular batching, Settling, Second fermentation in bottle. Ageing in thermo-regulated stainless steel tank, Light filtration, Ageing on lees, Ageing on slats before disgorging. Shale soils.

**TASTING:**

**COLOUR:** Amber colour, fine bubbles, gold reflections.

**NOSE:** Generous, harmonious, quince aromas, fig aromas, hazelnut aromas, brioche aromas.

**MOUTH:** Crunchy, generous, supple, good intensity, good persistence.