



RÉTHORÉ DAVY
Vigneron en Val de Loire
 PAYS DES MAUGES

Temps d'M Rouge



CÉPAGE: 50% Syrah et 50% Pinot Noir

GRAPE VARIETY: 50% Syrah and 50% Pinot Noir

SOL: Schiste peu profond – aride

SOIL: Shallow shale – arid

VINIFICATION/ELEVAGE:

Mise en cuve des raisins et macération de 25 jours avec pigeage et remontage journalier à T° de 25 °C afin d'extraire des tanins soyeux. Puis décuvage au bac et pressurage pneumatique doux. La 2ème fermentation se réalise en double barrique de chêne. Élevage 12 mois avec ouillage régulier. Repos en cuve 2 mois avant mise en bouteille.

VINIFICATION/AGEING:

Vatting of the grapes and maceration for 25 days with daily pickling and winding at T° 25°C to extract silky tannins. The second fermentation is carried out in double oak barrels. The second fermentation is carried out in two oak barrels. Maturing 12 months with regular wetting. Resting in tank 2 months before bottling.

DEGUSTATION:

Nez: Est très gourmand sur la cerise noire bien mûre, la crème de cassis, la réglisse avec des notes de garrigue et de poivre.

TASTING:

Nose: Very greedy on the ripe black cherry, blackcurrant creme, liquorice with notes of garrigue and pepper.

Bouche: C'est rond et charnu avec une très belle élégance et une longueur exceptionnelle avec une finale sur les épices et le chocolat. A carafier 2 heures pour en profiter pleinement.

Mouth: It is round and fleshy with a very nice elegance and an exceptional length with a finish on spices and chocolate. A carafier 2 hours to fully enjoy.