

**NOS CUVÉES 'MMM'**  
**IGP VAL DE LOIRE**

**SAUVIGNON BLANC**  
IGP VAL DE LOIRE

**CHENIN BLANC**  
IGP VAL DE LOIRE

**PINOT NOIR ROSÉ**  
IGP VAL DE LOIRE

**PINOT NOIR**  
VIN DE FRANCE



Nos 'Cuvées Val de Loire MMM' expriment le mariage idéal entre notre région, le Val de Loire, et un cépage noble.

Grâce à notre savoir-faire acquis dans les plus grandes appellations ligériennes, nous vous proposons des cuvées de très haute tenue, racées et réjouissantes !

Nos standards de production sont identiques aux plus grandes appellations, notre niveau d'exigence est très élevé pour que ces cuvées vous surprennent, vous séduisent et vous accompagnent au quotidien.

Cépage Pinot Noir  
Température de service 8 à 10°C  
Potentiel de garde 2 à 3 ans

Issu à 100% de Pinot Noir, les vignes de cette cuvée sont cultivées sur un sol alternant des couches argileuses avec des couches de sable parfois caillouteuses. Le Pinot Noir s'épanouit sur ce terroir à la climatologie douce qui lui assure les bonnes réserves hydriques nécessaires à la maturation des raisins.

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Pour garder tout le potentiel aromatique des baies, la récolte a lieu à l'aube quand les températures sont basses. Le pressurage se fait à basse pression, pour obtenir une couleur 'rose dragée' comme une invitation à la gourmandise. La fermentation se déroule avant l'automne et avec la plus délicate attention pour préserver cette robe si raffinée. La mise en bouteille commence au cours de l'hiver suivant la récolte.

#### ACCORDS METS & VINS

Telle une note de légèreté et de fraîcheur, ce vin gourmandise ravira vos repas ensoleillés entre amis, en terrasse autour d'un barbecue avec une salade composée.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe pomelo clair séduit au premier regard. Les notes de fruits rouges frais dominant. La bouche est gourmande, dense et onctueuse. Un vrai régal, l'équilibre de la Loire avec le charme Provençal!

#### MILLÉSIME 2021

2021 a offert un environnement idéal pour le Pinot Noir Rosé : des températures modérées, une maturité régulière. La combinaison idéale pour révéler sa finesse !