

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 14 à 16°C
Potentiel de garde 2 à 6 ans

MILLÉSIME 2021



L'excellence et la versatilité des terroirs de la Touraine et du Haut-Poitou n'est plus à démontrer mais il est toujours agréable de se laisser surprendre ! Le Pinot Noir se dévoile sous un autre angle, façonné et acclimaté aux terroirs Ligériens. Il devient un vin plaisir, un vin de luxe abordable pour les plaisirs du quotidien !

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nous procédons à un effeuillage des rangs ainsi qu'une vendange en vert pour favoriser la maturité des raisins et maîtriser nos rendements. Seules les plus belles grappes sont conservées pour la mise en cuve, suivie d'une macération pré-fermentaire à froid. Les jus sont pigés quotidiennement pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se déroule au printemps suivant la récolte. Très légère filtration avant la mise en bouteille.

ACCORDS METS & VINS

Notre Pinot Noir MMM est le compagnon idéal de vos repas gourmands. Sans complexe, il séduira aussi bien avec des brochettes de magret de canard et abricots ou un tajine de veau avec légumes au four.

NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est d'un rouge soutenu. Le nez est très expressif et convie la cerise dans une corbeille de fruits rouges. La bouche est charmeuse et veloutée, les tanins fondus. La finale est fraîche et fruitée.

Pour le MMM, on recherche du fruité et du charnu pour un vin qui, sous des abords flatteurs et aimables, dévoile une belle richesse en bouche.