

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
IGP VAL DE LOIRE



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

Le nez dévoile des arômes de bourgeon de cassis, de pamplemousse, de pêche blanche. La sensation tactile est agréable en attaque avec une bouche qui monte en puissance et qui se termine sur des fruits exotiques portés par une acidité salivante.