

TERRA EVENA 2022

Vin de France

100% Pinot Noir

TERROIR

Argilo-siliceux avec beaucoup de pierres à silex en surface. Calcaire à 40-60cm. Parcelle entourant le Château de la Dorée d'où prends naissance un ruisseau, le Nantilly, qui va se jeter dans l'Indre.

VINIFICATION

Vendanges manuelles puis tri au pressoir. Fermentation longue et douce en cuve inox avec une température entre 22° et 30°C. Macération post-fermentaire à chaud de 10 jours. Remontage tous les jours pour une meilleure infusion. Fermentation malolactique sous marc. Décuvage puis mise en barriques pour un élevage de 10 mois.

DÉGUSTATION

Vin puissant, rond et tout en finesse à la fois.
Ce pinot noir sera le compagnon idéal des bons repas.

CONSERVATION

Conservation de 2 à 15 ans.



*Rousseau
Frères*

www.rousseau-freres.com

4 Le Vau – 37320 Esvres

contact@rousseau-freres.com | Tel : 02 47 26 44 45

