

PINOT NOIR RÉSERVE VIEILLES VIGNES

Pierre André 2007



CIP 721373
21.85\$



Récipiendaire d'un Burgondia d'Or
Octobre 2009

Terroir : Cette cuvée est issue d'un assemblage du seul cépage Pinot Noir de plusieurs origines, principalement en Côte de Beaune sur les communes d'Aloxe-Corton, de Ladoix, de Savigny et de Beaune. Les terroirs sont tous argilo-calcaires avec une dominante de marne argileuse puisque situés en Côte de Beaune. Les parcelles sont situées plutôt en bas de coteau et en plaine. Les vignes ont en moyenne 40 ans autant dire en pleine force de l'âge !

Cépage : 100% PINOT NOIR

Commentaire de notre œnologue: La robe est rubis avec des reflets grenats qui témoignent de sa jeunesse. Elle est brillante et limpide grâce à une filtration légère avant la mise en bouteille. Cette dernière a eu lieu après 10 mois d'élevage en cuve inox pour 70% de la cuvée et en fûts de chêne d'un vin pour les 30% restants. Cet assemblage de Pinot Noir de la Côte de Beaune et de la Côte Chalonnaise révèle alors une charmante simplicité et beaucoup de gourmandise. En effet, le nez est assez explosif sur le fruit : fraise, groseille, myrtille et cerise. Les tanins sont suaves et veloutés sans accroche. Une petite pointe de bonbon acidulé en milieu de bouche se mêle avec un boisé vanillé discret qui persiste en fin de bouche. C'est un vin à boire dans les 2 ans pour si l'on veut profiter de son caractère fruité et gouleyant. Ceux qui veulent l'attendre pourraient alors retrouver les arômes plus comptés de fruits à noyau, de crise griotte qui ne sont pas non plus pour nous déplaire!

Conseil du sommelier: Il se fondra très bien avec un buffet de hors d'œuvres variées, des charcuteries fines, ainsi que sur une volaille ou une pièce de boeuf grillée. Pensez également à des fromages, tel qu'un chèvre du Maconnais.

Importation Épicurienne
R.A. Fortin Inc.

