



ANGE

VIN DE FRANCE



CEPAGES:

100% Pinot Noir

SURFACE: 47 ares.

TERROIR:

Vallée de la Loire.
Orientation Sud-Ouest.
sous-sol de Gneiss et d'Orthogneiss

PRODUCTION: autour de 25hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique depuis 1975.
Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.
Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.
Cuvaision courte : 10 jours, vendange entière.
Pressurage pneumatique.
Fermentation 100 % en levures indigènes.
Elevage sans apport de So2 en **Amphores**.
pendant 10 mois

Pas de collage, pas de filtration.
Sans Soufre ajouté.

COMMENTAIRES:

Un Pinot Noir alliant grâce, vigueur, force et volupté. Attaque soyeuse, grande complexité alliant puissance et délicatesse, fruit éclatant sur les petits fruits noirs bien mûrs, notes intenses de mûre, de fleurs bleues, de violette et délicates notes d'épices. Longue finale... Laissez le temps au temps et conservez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques années.
« Une certaine idée de l'élégance, un vin qui aime la bonne compagnie, qui aime chanter et rire... Ce Pinot Noir est surprenant et envoûtant. La vallée de la Loire est à l'honneur dans cette bouteille alors partagez la simplement, sans chichis ni tralala, avec vos meilleur(e)s ami(e)s » Fred

ACCORDS MET-VIN:

Saumon grillé, sauce Teriyaki et Shitake.
Filets de poulet au thym et à l'ail.
Sashimis de thon rouge, carpaccio de bœuf.
Magrets de canard.
Pigeonneau, fèves et petits pois dans leur jus.
Fondue japonaise : Nabe Sukiyaki (bouillon de soja doux)
Risotto aux champignons, aux truffes.
Ris de veau, navarin d'agneau.
Steak de thon, légumes croquants et émulsion au Soyu.
Juste une belle pièce de bœuf grillée...

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **17°C**
A déguster 5 ans après son millésime et à boire sur 10 ans...