



NEXUS

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Pinot Noir

SURFACE: 1 hectare.

Parcelle "Le Clos des Treilles"

TERROIR:

Vallée de la Loire. Orientation Sud/Sud-est.

Terroir de kimméridgien.

PRODUCTION: 40hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot pouslard.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.

Biodynamie, certifié Biodyvin et Demeter.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité. 25% grappes

Macération pelliculaire : 21 jours.

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en amphores de 400 litres, pendant 12 mois.

Non filtré, non collé.

PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Philippe Gilbert – Menetou Salon.

COMMENTAIRES:

Robe rouge profond, reflets grenat. Nez sur de petites notes fumées, notes de fruits rouges et noirs, de panier de fraises et framboises, de cerises burlat et de mûres. Attaque souple, texture gourmande et aérienne, notes de fleurs bleues, de violette, belle fraîcheur ligérienne et une structure tannique point plus qu'il n'en faut.

Longue persistance... Un vin très délicat qui saura attendre dans votre cave. A carafier dans sa jeunesse.

« Cette cuvée à 4 mains réalisée avec mon copain Philippe est le fruit d'un mariage improbable entre la rigueur cistercienne d'un beau Pinot Noir de Menetou Salon et une salsa cubaine made in Domaine de l'Ecu... Ca twist, c'est droit, c'est frais et juteux, c'est bon, c'est grand et ca le sera encore plus dans quelques années.... » Fred

ACCORDS MET-VIN:

Une planche de Jambon Ibérique.

Sole Saint Germain, sauce béarnaise.

Volaille à la broche, purée d'ail noir et petits pois frais.

Filets de rougets et sa verdure, poivre de Penja.

Parmentier de canard, cajous et pistaches, roquette.

Risotto épicé de gambas et pois gourmands.

Pavé d'alligator et sa poêlée de légumes oubliés.

Tajine au poulet et mirabelles, coriandre et amandes.

Livarot, Pélardon des Cévennes, Bleu de Gex.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 7/8 ans.