

2017



# ROC DE CHÂTEAUVIEUX VIN DE PAYS PINOT NOIR

**MIS EN BOUTEILLES :**

Mis en bouteille au domaine par Pierre Chainier.

**SITUATION GEOGRAPHIQUE :**

Sur la commune de Chateaufvieux, près de Saint-Aignan, coteaux donnant sur la Vallée du Cher (rive gauche).

**NATURE DU SOL :**

Argile à silex.

**SUPERFICIE DU DOMAINE :**

37ha.

**RENDEMENT :**

70 à 80 hl/ha / 13.5% alc./vol.

**ENCEPAGEMENT :**

100% Pinot Noir

**VINIFICATION :**

Fermentation à basse température pendant une semaine pour préserver les arômes.

**CARACTERE DU VIN :**

La robe est rubis, à reflets pourpres. Le nez offre une complexité aromatique entre le fruit rouge (cerise) et le fruit noir (mûre), nuancée par des notes vanillées. La bouche est souple, harmonieuse et présente des tanins fondus et soyeux.

**GARDE :**

A boire dans les deux ans.

**HARMONIE METS/VIN :**

Ce vin accompagnera aussi bien les viandes blanches, volailles braisées, canard, gibiers rôtis, ainsi que les fromages à pâte tendre.