

Pinot noir 'En Tsano'



Le Pinot Noir est un cépage d'une grande délicatesse, subtil et raffiné. Ce vin est le fruit de notre modeste lecture de ce grandissime cépage.

Repères œnologiques

Appellation	Neuchâtel aoc
Cépage	Pinot noir
Production	450 g/m2 en moyenne
Lieux de production	Cortailod
Vinification	longue macération pré-fermentaire, fermentation spontanée
Elevage	18 mois en barriques
Teneur en alcool	13.5% vol.

Dégustation

Robe carmin profond, dense. Au nez, il offre de la complexité dans un équilibre abouti entre le fruit et le boiser empyreumatique de l'élevage.

Notes de framboises, de prunes, de cassis, de violette poivrée et, pour le boiser, de pain grillé, de toast et de torréfaction. La bouche est d'une ampleur peu commune. Elle est racée, généreuse, en queue de paon. Elle aboutit sur des tanins fins, enrobés, participant à l'impression de douceur de ce cru.

Accords gourmands

Il s'agit d'un vin complexe, très riche. Il s'accordera idéalement aux viandes rouges, rôties en particulier, aux fromages à pâte mi-dure.

Conservation & Service

Temps de garde	1 à 5 ans
Température de service	15-16°C