

# La Naine Rouge - Touraine

Appellation : Touraine

Cépage : Cuvée 100% Pinot Noir

Terroirs : Issue d'une parcelle de 25 ans au sol de limons sur argiles.

Degré d'alcool : 12,5 %

## Critères techniques d'élaboration :

Les plus belles baies de Pinot sont sélectionnées et vendangées à maturité optimale pour assurer une grande concentration aromatique dans les raisins. La vendange macère durant plusieurs jours dans des fûts ouverts. La fermentation est ensuite conduite à 20°C dans les mêmes fûts avec des pigeages quotidiens pour extraire le maximum d'arômes fruités. Après un mois de cuvaison, « La Naine Rouge » est élevée en fûts pendant 18 mois afin d'assouplir les tanins.

## Découverte sensorielle :

« La Naine Rouge » est un très joli pinot qui présente une robe rouge rubis aux reflets violines. Le nez est gourmand et les arômes de fruits très expressifs : fruits noirs, mûre, cassis, confiture de fraise. En bouche, on retrouve les arômes de fruits noirs sur une matière croquante et juteuse. Les tanins sont agréables, fondus et fins pour un vin tout en tendresse.

## Accords mets et vin :

« La Naine Rouge » est un vin de partage et de copains qui accompagnera parfaitement le jambon de Bayonne, les fromages et les viandes diverses : coq à la bière, pot au feu de bœuf, poulet en barbouille. Ce vin rouge de Touraine très fruité se dégustera aussi agréablement avec un couscous royal ou un gratin dauphinois.

Température de service : De 13 à 14°C