DOMAINE TRICHON
PROPRIÉTAIRE -RÉCOLTANT

AOC Bugey

Pinot Noir

***Cépages** :* 100% Pinot Noir

Terroir : Sol argilo-calcaire

Caractéristiques : Le pinot est à l'origine d'un vin fin et charpenté ce qui lui confère une certaine élégance. Il présente une robe rouge légère avec des tanins soyeux et fondus où des arômes de fruits rouges révèlent le
faible rendement qui lui permet d'exprimer ses qualités gustatives. Après une fermentation pré-fermentaire à froid de 2 à 3 jours, le Pinot Noir est laissé en cuve en grappe entière pour environ 2 semaines. Pendant les 2 semaines de fermentation nous procédons à des remontages quotidiens
et à des pigeages doux régulièrement. Ensuite, le jus est remis en cuve inox pour finir sa fermentation alcoolique. La fermentation malolactique suivra naturellement d'ici le printemps suivant. Au printemps suivant la récolte, le vin est filtré et mis en bouteille pour être ensuite stocké en tirébouché dans notre cave enterrée. Le pinot se bonifiera au cours des 5 à 7 ans qui suivent sa récolte en permettant aux arômes relativement complexes de ce vin de se révéler.

Durée de garde : 4-5 ans

TAV : 12%vol

Température de dégustation : 17°C à 18°C

Accords mets et vin : Nous conseillons toujours d'ouvrir les bouteilles au moins 1h à l'avance ou de carafer notre vin pour que les arômes se libèrent. Notre Pinot Noir s'alliera très bien avec des plats fins tels que de la volaille, du lapin et de la terrine. C'est un vin très facile à sortir et à apprécier. Il agrémentera aussi très bien un plateau de fromages doux.

Domaine Trichon -63 chemin du lavoir- Le poulet - 01680 Lhuis Tel : 04 74 39 83 77

vigneron independant