

VILLA DU GOLFE
IGP CÔTES DE GASCOGNE —
PINOT NOIR
VIN ROUGE JOVIAL



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST... VIVRE, BOIRE ET MANGER.



PROFIL :

Le Pinot noir, sélectionné dans le nord de la Gascogne, donne à Villa du Golfe, le profil d'un vin rouge souple et jovial. Gustativement régulier et expressif, son style affirmé permet de l'associer avec de nombreux mets de la gastronomie française et internationale.

VITICULTURE :

- Cépages : 100% Pinot noir
- Climat : les parcelles retenues pour notre cuvée sont toutes sous influence océanique. Bien que tempéré, le climat peut être très chaud et sec en été. Toutefois, les orages du mois d'Août, apportent les précipitations nécessaires au bon fonctionnement de la vigne. L'arrière-saison est souvent douce et agréable, permettant une maturation progressive des baies.
- Terroir : les parcelles sont situées sur les pentes douces d'une nature vallonnée. Les terroirs sont à dominante argilo-calcaire. Les sols riches et profonds permettent aux vignobles de bien résister au stress hydrique de l'été.

VINIFICATION & ÉLEVAGE :

Vendanges mécaniques, dès le milieu du mois de septembre, à juste maturité. Macération pré-fermentaire à froid pour une partie de la vendange dans le but d'extraire la couleur et les arômes. Le reste est vinifié de façon traditionnelle : fermentation alcoolique à température maîtrisée et macération courte. L'élevage se fait en cuves pour préserver les arômes variétaux et une partie est élevée sous-bois pour apporter de la complexité aromatique. Mise en bouteille précoce pour préserver la fraîcheur du vin.

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Un Pinot noir charmeur et très accessible, aux accents sudistes, avec ses notes de cerise, de fraise et d'épices douces, produit sur les côteaux ensoleillés de la Gascogne, la "Toscane française".

CONSEILS DE SERVICE:

- Température de service : 15 °C
- Potentiel de garde : 2 years
- Accords mets & vin: Charcuterie, terrines, volailles, viands blanches, côtes de porc, blanquette de veau, Camembert, St-Nectaire...