



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT Pinot Noir Rouge Jean Marie Berthier – 2017

La robe couleur rubis brillante s'ouvre sur d'élégants arômes de fruits rouges, cerises et cassis. En bouche, des notes épicées conduisent à une finale très élégante où l'équilibre et la finesse, le fruit et les saveurs se mêlent harmonieusement.



Plaisir, intensité et fruité...



ACCORDS METS-VINS

Léger et convivial. L'Instant est parfait de l'apéritif au fromage, de la viande blanche au poisson.



*Vin de France,
L'Instant Pinot Noir Rouge*

DÉTAILS

LE MILLÉSIME

Le millésime 2017 s'inscrit dans la série des millésimes précoces. Avec, à la sortie de l'hiver, des températures dignes d'une fin de printemps, la nature s'est emballée. Cette avance sera conservée jusqu'aux vendanges malgré une saison viticole marquée par une météo contrastée selon les mois et les secteurs. Au final un millésime 2017 sur la gourmandise.

TERROIR

Notre Instant Pinot noir est issu de sols argilo-calcaires.

CÉPAGES

Pinot Noir : 100%

VINIFICATION

La fermentation alcoolique s'effectue en cuves (10 à 14 jours) entre 26 et 32 °C. Pendant ce temps, le jus remonté 2 à 3 fois par jour pour casser le chapeau de marc afin d'extraire un maximum de matières colorantes et de tanins.

ÉLEVAGE

La fermentation malo-lactique se déroule en cuve. Lorsqu'elle est achevée, le vin est soutiré puis élevé quelques mois.