



SANCERRE - COTEAUX DU GIENNOIS
POUILLY FUMÉ



L'INSTANT Pinot Noir Rouge Jean Marie Berthier – 2018

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

2018 a les caractéristiques d'un millésime solaire. Les conditions météorologiques de septembre ont permis de maintenir le potentiel qualitatif de la récolte : aucune altération n'était à craindre.

En conclusion, le millésime 2018 sera un millésime sur l'élégance

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.