



# DOMINI

## VIN DE FRANCE



#### CEPAGES:

100% Pinot Noir

#### TERROIR:

Vallée de la Loire.  
Orientation Sud-Ouest.  
sous-sol de Gneiss et d'Orthogneiss

#### PRODUCTION:

autour de 35hl/ha  
Labours et griffages des sols, travaux en vert.

#### TAILLE:

Simple Guyot.

#### VINIFICATION ET ELEVAGE:

**Agriculture Biologique depuis 1975.**  
**Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.**

Récolte 100 % manuelle.  
Réception des vendanges, égrappage et encuvage manuel. Fermentation en levures indigènes sans soufre.  
16 mois en **amphores** :  
Macération pendant 8 mois suivi de 8 mois d'élevage.  
Pas de collage, pas de filtration.  
Mise en bouteille manuelle.  
**Aucun usage de pompes à aucun moment.**

Pas de collage, pas de filtration.

**Sans Soufre ajouté.**

#### COMMENTAIRES:

Un Pinot Noir d'une grande complexité alliant puissance et délicatesse, fruit éclatant sur les fruits noirs bien mûrs, notes intenses de mûre, de cassis compoté mêlé d'épices ; milieu de bouche massif, dense, démonstratif. Longue finale...

Laissez le temps au temps et conservez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques années.

*« Un vin qui sort définitivement des sentiers battus... Les 8 mois de macération sur peaux confèrent à ce Pinot Noir une structure et une aromatique hors normes. Seulement **314 bouteilles** disponibles »*  
Fred

#### ACCORDS MET-VIN:

Daube de sanglier.  
Magrets de canard.  
Pigeonneau, légumes de printemps dans leur jus.  
Risotto aux truffes.  
Ris de veau, navarin d'agneau.  
Broche de Gibiers à plumes.

#### DEGUSTATION:

Température de service idéale: **17°C**  
Attendre 2 ans avant ouverture et à boire sur 10 ans ...

A carafier dans sa jeunesse au moins 2 bonnes heures avant le service.