

# CUVÉE DES GARENNES

## PINOT NOIR

### INFORMATION

---

**Appellation :** DOMAINE DE MALTAVERNE

**Cépage :** PINOT NOIR

**Alcool :** 13%

**Certification :**

**Bio :** Non

### VINIFICATION

---

**Méthode :** La vinification est totalement naturelle : les fermentations sont activées par les levures naturellement présentes dans le jus de raisin. Macération de 2 à 3 semaines puis pressurage. Elevage en cuve inox pour 60% de la cuvée et en fût de chêne (3 et 4 ans d'âge) pour 40%.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Pouilly-sur-Loire

**Surface :**

**Type de sol :** Sols du kimméridgiens

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe rubis, or pale avec reflets argentés.

**Nez :** Expressif, révélant des arômes de fruits rouges, groseilles, cerise, griottes et des notes gourmandes de confiture

**Bouche :** Léger et frais, il révèle des arômes de fruits confits portés une belle vivacité finale.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 13 - 15°C

**Accords mets et vins :** Vin rouge de repas qui accompagnera des plats simples : salade fraîche, charcuterie, pâtes à la bolognaise, viandes blanches et fromages.

**Garde :** A boire dès maintenant, il pourra aussi bien se conserver jusqu'à 7 ans.