

ÉRIC LOUIS  
Les Celliers de la Pauline



# Pinot noir Vin de France Éric Louis

## Millésime 2019 : la magie du 9

Les années en 9, engendreraient des millésimes d'exception capables de briller pendant plusieurs décennies. Elles ont en effet pour réputation d'avoir donné naissance à des millésimes plutôt chauds et donc marqués par de belles maturités. Évidence numérogique ou simple superstition, l'année 2019 s'inscrit dans cette lignée avec une belle fraîcheur des blancs, une sublime richesse des rouges et des acidités idéales pour faire de grands vins.



## CÉPAGE

100% pinot noir de Bourgogne



## TERROIR & VIGNOBLE

Les vignes sont plantées sur des sols argilo-calcaires propices à la culture du pinot noir.



## VINIFICATION

À la vendange, les baies sont égrappées et triées de façon à éliminer toutes les parties végétales de la grappe. Ensuite, le pinot noir est encuvé pour une macération pré-fermentaire à froid pour une courte durée afin d'extraire la couleur, les premiers arômes et produire un vin léger.

La fermentation alcoolique dure environ 2 à 3 semaines en cuves inox thermo-régulées. Après décuvage et assemblage du vin de presse et vin de goutte, le vin va poursuivre sa fermentation malolactique en cuves inox.

Une fois la fermentation malolactique achevée, le vin repose en cuves quelques mois puis est mis en bouteille au printemps.



## DÉGUSTATION

### Un élégant pinot noir...

Jolie robe rubis aux reflets violacés.

Nez élégant s'ouvrant sur un panier de fruits rouges.

La bouche est souple et offre des arômes de petits fruits à grain (framboise) et de fraises écrasées.



## CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 12°C et 14°C

**Accords mets & vins :** Ce pinot noir c'est du glouglou à l'apéro entre amis. Léger et élégant, ce vin sera le compagnon idéal de vos plateaux de charcuterie mais aussi de vos viandes blanches, de tourtes à la viande et d'un pot au feu.

**Potentiel de garde :** 3 ans selon les millésimes.



Crédit-photo : BIVC