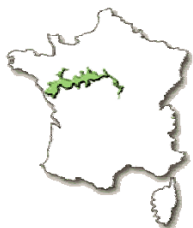


# Vin de pays du Val de Loire Pinot Noir



- **Le vigneron** : Olivier LEBRIN
- **Production annuelle moyenne** : 7 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 12.5 %/vol
- **Disponible en** : 75cl, Bib 5, 10, 20 litres
  
- **Cépage(s)** : Pinot Noir
- **Type de Sol**: Micashistes
- **Rendement**: 75 hl/ha
- **Age des vignes** :10 ans
- **Vendange** : Mécanique

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Réalisation d'une saignée en cuvaïson pour obtenir une meilleure concentration. Cuvaïson de 5-6 jours pour conserver la finesse des arômes du Pinot Noir.

### Elevage:

Pendant 12 mois en cuve souterraine pour affiner les tanins.



*«Une attaque souple en bouche laisse place à des arômes de prunes, de fraises cuites ou encore de fruits confits déjà ressentis au nez. Cette complexité nous mène à un final de bouche léger mais avec une bonne persistance dans la durée.....»*

### Tenue et conservation

3-4 ans.



### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à une température moyenne (12 à 14°C).  
A consommer avec de l'agneau, du mouton ou du veau.

## Récompenses :

- Médaille d'argent (Silver Medal) concours des vignerons indépendants 2014



.....

## Le MOT DU VIGNERON :

*«Finesse et délicatesse le caractérise...»*



# Vin de pays du Val de Loire Pinot Noir



- **The winegrower :** Olivier Lebrin
- **Annual production :** 7 000 btles
- **% Alc. :** 12% /vol
- **Available in :** 75cl, Bib 5, 10, 20 litres

- **Grape Variety(ies) :** Pinot Noir
- **Type of soil :** micaschistes
- **Yield:** 75 hl/ha
- **Age of the vine:** 10 years
- **Harvest :** mechanical

## Grand Vin de la vallée de la Loire

### Vinification:

Realization of bleeding in fermentation for better concentration. Maceration 5-6 days to keep the finesse of the aromas of Pinot Noir.

### Maturing:

For 12 months in underground tank to refine the tannins.



" A soft palate gives way to aromas of plums, strawberries cooked or candied fruit already being felt on the nose. This complexity leads to a final mouth light but with good persistence over time..... "



### Aging potential :

3-4 years

### Culinary agreements:

Serve at an average temperature (12-14 ° C).  
Drink with lamb, mutton or veal.

## AWARDS :

- Medaille d'argent (Silver Medal) concours des vignerons indépendants 2014



.....

## Winemaker comments ::

« *Finesse and delicacy* »