

Domaine:	Domaine MONTAILLANT
Nom du vin:	La Table Élevage long
Millésime:	2020
Appellation:	IGP Côte de la Charité
Région géographique:	Loire
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Pinot Noir
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	Pas de soufre rajouté
Âge des vignes:	Plantée entre 1993 et 1998
Sols:	Argilo-calcaires du Jurassique à 300m
Météo annuelle:	Le printemps à été beau à part une légère gelée. La fleur s'est bien passée et le printemps a bénéficié de quelques pluies bienfaitrices. L'été a été très chaud et la sécheresse a bloqué quelque peu les maturations. Malgré ces conditions difficiles, l'état sanitaire des raisins est resté magnifique jusqu'aux vendanges
A la vigne:	Taille douce (Guyot Poussard). Aucun traitement ni engrais chimique. Ébourgeonnage minutieux et effeuillage avant récolte. Vendanges manuelles en caissettes de 30kg
Vinification:	Elevé 12 mois en cuve béton. Mis en bouteille le 26 novembre 2021
Mon ressenti:	Ce vin est de belle manufacture et on sent qu'on y a apporté tous les soins. Le nez évoque les petits fruits rouges frais. La bouche est droite, pleine, suave et sans déviance. Le Pinot noir s'exprime dans toute sa splendeur. Vin pas compliqué mais de vrai plaisir
Accords:	Tartare d'aubergines, un rôti de bœuf ou un fromage dur
Remarques:	

