



Appellation : IGP Val de Loire - Vendée.

Dénomination Commerciale : Cuvée M Unik® Rouge PN 2022.

Terroir : Anciennes îles argilo calcaire graves silex.

Densité : 5 500 pieds à l'hectare.

Conduite du Domaine : Mode de culture alternatif basé sur le bon sens et le respect de notre terroir. Vin issu d'une Exploitation Haute Valeur Environnementale certifiée niveau 4. Travaille du sol mécanique (0 herbicide).

Cépages : 100% Pinot Noir Sélection Massale Unik®.

Vinification et élevage :

Pour la vinification de cette cuvée qui doit rendre hommage au potentiel de la sélection massale, nous avons privilégié un itinéraire technique avec le moins d'intrants possible et un gros travail manuel à la recherche d'une expression pure de la variété.

Macération délicate des Pinot Noir dans des œufs de 14,5 hl. Sous tirage et fermentation malolactique des jus sans les presses. Retour dans les œufs pour un élevage long avant filtration légère et mise en bouteille.

Distribution : Cette cuvée M est exclusivement réservée aux professionnels cavistes, restaurateurs et à la vente directe.

Production limitée.

Formats disponibles :

Bouteilles 75 cl uniquement.

Garde : Ce vin présente un intérêt à la garde.

Notre appréciation :

Couleur intense. Nez de griottes et cerises très mûrs. Couleur limpide et intense. L'attaque est généreuse et gourmande. Le vin surprend par son caractère fruité. Les tanins sont particulièrement fins. La structure tanique est discrète à l'image des Grands Pinot Noirs de la Loire.

La Cuvée M Unik PN surprend par sa pureté, sa buvabilité et sa complexité insoupçonnée. Cette cuvée a pour vocation de montrer tout le potentiel et l'importance du Végétal dans l'élaboration d'un vin.

N'hésitez pas à le carafier 1 à 2 heures avant le service dans sa jeunesse. Apte à une garde de 4 à 6 ans.

