

# Domaine de *Mauperthuis*

## Grande Réserve Pinot Noir



### Cépage

Pinot Noir

### Terroir

Kimméridgien, forte pente exposée plein sud.

### Elevage

Vendange 100% egrappée. Fermentations en levures indigènes. Elevage de 12 mois en fûts de chêne ( 10/15% neufs). Vin non collé.

### Dégustation

Robe pourpre soutenue avec des reflets grenat. Il possède un bouquet très fruité (cassi, cerise, griotte, mûre). Au palais, les tanins sont fondus et laissent place à une structure ferme et veloutée. Sa fraîcheur en fin de bouche lui donne une grande buvabilité et assure une garde excellente.

### Accord Mets-Vins

On l'associera plutôt avec des mets délicats tels que les tourtes à la viande, la volaille ou encore un pot-au-feu. Il accompagnera également parfaitement les fromages à pâte cuite.

Servir à 15°C

### Garde

Dans de bonne conditions, ce vin pourra se garder une dizaine d'années.