

# L'AUBRIÈRE

## IGP Val de Loire



### ■ CÉPAGE

100% Pinot Noir

### ■ TERROIR

Coteau de faible pente. Altitude moyenne de 35 à 40 mètres. Terroir sur sol clair et siliceux, développé sur une mère de micaschiste.

### ■ VINIFICATION

Macération lente en cuve inox, pigé, remonté.  
Elevage en barrique de 2 ans sur un tiers du volume pendant 8 mois.

### ■ DÉGUSTATION

Robe : rubis aux reflets tuilés.  
Nez : frais et élégant de fruits rouges (fraise, framboise et cerise), notes épicées (poivre), très typé Pinot Noir.  
Bouche : souple, riche de fruits rouges frais, tanins bien fondus

### ■ ÂGE DES VIGNES

6 ans

### ■ POTENTIEL DE GARDE

5 à 7 ans

### ■ DEGRÉ ALCOOLIQUE

12%

