

*Rousseau Frères*

*Touraine Noble Joué*

*Malvoisie*

*Brut Sensation*

*L'automne*

## **Pinot Noir Terra Evéna 2018**

### **CEPAGES**

Pinot Noir

### **TERROIR**

Le vignoble s'étend sur un plateau au dessus de l'Indre avec un sol argilo siliceux en surface et calcaire à 60 cm.

### **VINIFICATION**

Vendanges manuelles le 14 septembre, égrappage et mise en cuve. Fermentation alcoolique entre 20 et 30° de température avec une macération post fermentaire à chaud d'environ 10 jours.

La fermentation se fait uniquement avec des levures indigènes.

Pigeage et remontage journaliers avec la fermentation malolactique qui s'est déroulée sous marc.

Macération de 25 jours et élevage en barriques pendant 12 mois.

### **DEGUSTATION**

Tout en finesse les tanins sont ronds et élégants avec une belle persistance aromatique. Idéal pour les poissons, les viandes blanches (volailles, porc et veau) et les barbecues d'été.

Conservation de 2 à 10 ans.

*Rousseau Frères*

*Le Vau 37320 Esvres*

*Tel: 02 47 26 44 45*

[rousseau-freres@wanadoo.fr](mailto:rousseau-freres@wanadoo.fr)

[www.rousseau-freres.com](http://www.rousseau-freres.com)