



Pinot Noir
2005
Vin de Pays du Jardin de la France
Domaine Poiron - Dabin

Caractéristiques

Région :	Loire
Appellation :	Vin de Pays du jardin de la France
Encépagement :	100% Pinot Noir
Age moyen des vignes :	6 ans
Sous-sol :	Argiles calcaires
Situation :	En pente douce
Production moyenne :	6600 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	8 mois en cuve
Vinificateur :	Jean-Michel et Laurent Poiron-Dabin
Propriétaire :	Domaine Poiron-Dabin

Analyse

Visuel :	Rubis dense, légers reflets évolués.
Olfactif :	Le nez est expressif et frais. C'est un festival de fruits rouges (cerise, groseille...) agrémenté par des notes de réglisse et d'épices.
Gustatif :	La bouche est à l'image du nez. Les saveurs croquantes de bouche sont très intenses avec du fumé et beaucoup d'épices en rétro-olfaction. Les tanins en finale sont fins mais bien présents.
Global :	Un Pinot Noir de caractère issu de la région du Muscadet. Un rapport qualité / prix incomparable.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2009
Prix estimé à ce jour :	5.70 € TTC – Tarif Club : 5.10 € TTC
Accords mets - vin :	Charcuteries diverses
Service :	Servir à 17°C