



Pinot Nero Revei - Vino Rosso
BINOÛ NERO REVEI - VINO ROSSO



Cépage : Pinot Nero 100% (cépage traditionnel).

Cru : La Tour de Aymavilles.

Culture : sol morainique et sableux, en forte pente. Exposition : ouest. Altitude 650/800 m.

Première année de production : 2017

Surface, rendement : environ 0.60 ha, Guyot. Rendements : 4.000 Kg/ ha

Époque de vendange : vendanges manuelles début d'octobre.

Production : 1.800 bouteilles.

Vinification : Sélection des grappes, égrappage des raisins réfrigérés, macération à froid des grains entiers de 2 jours, fermentation de 12 jours en cuve inox à température contrôlée (23°C) et décuvage avant la fin de la fermentation. Élevage en cuve bois (700 l de deuxième passage) pendant 18 mois, pas de filtration et stabilisation à la mise en bouteille, vieillissement en bouteille pendant 18 mois.

Dégustation : brillant, rubis. Nez fruité (fruits rouges mûrs) avec des notes de cacao. En bouche agréablement acide avec une structure fine et des tanins veloutés. Goût doux et équilibré. Finale longue.

Mets : Joue de veau braisée, fromage affiné local "Toma de Gressoney", croûtons de foie de poulet, risotto au safran avec tartine d'os à moelle.

Température de service : 14/16°C

Curiosités : Le Pinot Nero Revei, qui dans le patois local signifie horloge, est lié à l'histoire de la tour médiévale, qui domine notre vignoble d'Aymavilles et dont il est né. La tour était autrefois la demeure d'un horloger ermite, qui avec son métier nous a ramené au thème du temps et de sa valeur, dans la nature et pour l'homme. C'est là que le Revei est né, fils d'une grande expérience et d'une longue attente. Dans Sa création, le temps joue un rôle fondamental de la maturation à l'affinage. Ici le temps s'étire pour obtenir, des raisins portés à une maturité optimale, le meilleur potentiel expressif du Pinot Noir de montagne, habilement vieilli en fûts de chêne français et qui, une fois en bouteille, repose longtemps dans nos caves.



Verre recommandé : grand ballon.