Louis Latour

MAISON FONDÉE EN 1797

Valmoissine Pinot Noir
2016

- **Région** Côteaux du Verdon
- **Village** Aups
- **Appellation** Indication Géographique Protégée Var
- **Cépage** Pinot Noir

La vigne

- **Age moyen** 15 ans
- **Sous-sol** Argilo-calcaire
- **Rendement moyen** 35 hl/ha
- **Vendange** Manuelle et mécanique

Vinification & Elevage

- **Fermentation** Traditionnelle en cuve ouverte, malolactique à 100%
- **Elevage** 10 à 12 mois en cuve inox

Description

Valmoissine est situé à l'emplacement d'un ancien monastère à 500 mètres d'altitude. Ceci garantit un bon ensoleillement durant les mois d'été tout en bénéficiant de la fraîcheur nocturne et limite les risques de gel printanier. L'exposition idéale plein sud des vignes porte les raisins à maturité au même moment que ceux de nos Cortons Grands Crus. Les rendements sont faibles afin d'assurer la maturité et la concentration des raisins qui donnent constamment des vins de grande qualité. Il en résulte un vin élégant d'une remarquable finesse.

Dégustation

- **Note de dégustation** Notre Pinot Noir du Domaine de Valmoissine 2016 exhibe une belle robe rubis et un nez complexe aux arômes de fruits mûrs de la garrigue, tels que l'arbouse, et de cacao. Sa bouche est ample et ronde avec des tanins suaves. On distingue des notes de sous-bois. Belle persistance en bouche.
- **Potentiel de garde** 3-5 ans
- **Accord Mets/Vins** Viande rouge grillée - fromage - fruits rouges
- **Température de service** 14-15°