

# PIERRE A FEU AOC SAUMUR PUY NOTRE DAME

## ☆ Commentaire de dégustation

Robe rouge rubis foncé. Grace aux oxydes de fer présent dans les sols de la Pierre a Feu, des notes sanguines viandées métalliques distinguent cette cuvée des autres cuvées du Manoir de la Tête Rouge. Le nez évolue vers l'écorce de sureau.

En bouche, le vin est ferme, d'une très belle acidité et très élancé. Les tannins présent sont légèrement anguleux, fin mais stricte. C'est un vins de gastronomie..

## ☆ Accords Mets & Vins

- Souris d'Agneau confite à l'ail
- Ris de veau, risotto aux Morilles
- Tagliatelle aux truffes a la forestière

## ☆ Dégustation

- Entre 12 et 14°
- Pas de carafage
- Garde 10 ans et plus

## ☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010

80 % CABERNET FRANC, 20 % CABERNET SAUVIGNON

Vendange Manuelle sur 2 parcelles, 100% du Jurassique

Vignes âgées de 25 à 30 ans de sélection inconnue sur porte greffe SO4, taillées en Guyot-Poussard alterné, enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril. Entretien sous le rang fait en lame inter-ceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

## ☆ Vinification

L'encuvage commence par le cabernet sauvignon, puis la cuve est complétée avec le cabernet franc.

La fusion entre les deux cépages se fait durant la fermentation. Les raisins sont en totalité égrappés. La macération est de 6 semaines en infusion sans levurage, sans chaptalisation et sans additif. L'élevage de 12 mois est fait en barriques de 2 vins puis la mise en masse est faite durant 4 mois en cuve béton. Du soufre est ajouté à la mise en bouteille.

3460  
Bouteilles

0  
Magnums

