



## Pinot Noir

“ *Ce vin rouge, aimable et équilibré, restitue la belle qualité de la vendange par la pureté de son expression aromatique et la qualité de ses tanins. Il s’agit d’un vin sensuel.* ”



La robe présente une robe de couleur vermillon, nuancée de reflets violacés. Soutenue et nette, elle suggère la maturité du fruit et témoigne d’un bon potentiel de conservation.



Le premier nez est intense et riche. On découvre tout d’abord des arômes de fruits noirs comme la myrtille ou la mûre, ornées de notes boisées. A l’aération, l’expression devient plus complexe. Le fond fumé se découvre et les nuances florales (violette) et épicées (réglisse) apportent de la finesse.

Après de longues minutes dans le verre, le vin fait preuve de sa bonne santé en restant parfaitement stable. Il s’agit d’un nez séduisant et assez opulent.



L’attaque en bouche est large et ouvre sur une bouche onctueuse, chaleureuse et aux tanins élégants. La belle fraîcheur du vin vient en contre point et accompagne cette bonne consistance. En arrière plan on distingue une légère pointe de gaz carbonique qui participe au sentiment de fraîcheur. L’ensemble est équilibré et harmonieux.

La finale est longue, tendre et légèrement structurée. Elle ponctue la dégustation par une note plus corsée. On termine ainsi sur un sentiment de gourmandise.



Servir à 16°C de température dans un verre au gobelet bien large.

A table, on recherchera les mets de texture souple et onctueuse. Par exemple un tartare de bœuf, la viande et les abats de veau en général, les fromages à pâte pressée non cuite (Saint nectaire), les grands jambons secs (Cecina, Pata Negra...).



DOMAINE  
DE LA CROIX SAINT-JACQUES