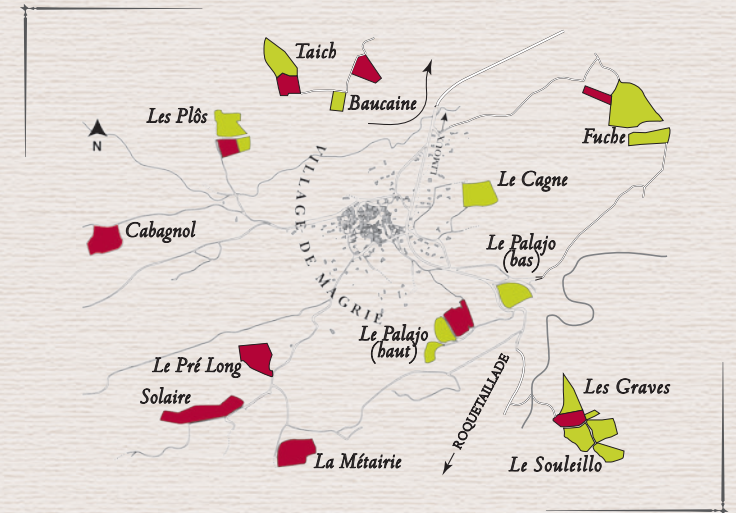


# PINOT NOIR

LE VILLAGE



## Domaine de la Métairie d'Alon



Le Domaine de la Métairie d'Alon est un vignoble de 25 hectares plantés en Pinot Noir et Chardonnay, situé en zone de montagne autour du village de Magrie, entre Limoux et Roquetaillade, en Haute Vallée de l'Aude. Mené en culture biologique sur un terroir d'exception, il propose des Pinot Noir et Chardonnay de très grande qualité.

La gamme «Le Village» rassemble les vins issus de nos différentes parcelles sur le village de Magrie. Comme en Bourgogne, ces cuvées sont représentatives du terroir du village dans son ensemble.

- ◆ **Terroir** Ce Pinot Noir est cultivé sur des parcelles d'altitude sur lesquelles les raisins profitent de températures fraîches la nuit et du soleil en journée. Une partie des raisins provient de parcelles de vignes de 12 ans exposées au nord dans une cuvette chaude, permettant une maturation lente et un très bon équilibre entre sucre et acidité.
- ◆ **Appellation** Pays d'Oc
- ◆ **Vinification** Foulés et égrappés, les raisins sont mis en cuve inox ouverte. La macération dure une quinzaine de jours avec quelques délestages et un ou deux pigeages. Fermentation à température contrôlée qui ne dépasse pas 23°C. Pressurage dans le petit pressoir.
- ◆ **Elevage** Elevage pour 60% en cuve inox, à température relativement basse, pendant 9 mois. Fermentation malolactique réalisée. Les 40% restant sont élevés en fûts de 3 et 4 ans pendant 6 mois. Embouteillage précoce en mai.
- ◆ **Dégustation** Belle couleur rouge cerise. Joli nez très expressif de fruits rouges. Notes florales de pivoine et de rose avec une touche de gingembre et de cerises. Vin très frais en bouche, rond, montrant une touche de réglisse et de poivre gris. Fraîcheur, élégance, finesse, ce vin est équilibré, long et présente une très belle typicité du cépage Pinot Noir : « ça pinote ! » comme on dit en Bourgogne.
- ◆ **Accompagnement** Servir à 18°C avec un rôti de veau à la crème et aux champignons, une volaille rôtie (pintade aux pruneaux), une tourte à la viande, un bœuf bourguignon, une assiette de charcuterie, un risotto aux champignons, ou un plateau de fromage.