



Réserve de la Cour

Pinot Noir, Villettes – AOC Lavaux



En cours d'élevage, un passage de quatre mois en barriques bordelaises permet à ce Pinot Noir de développer une légère touche vanillée. Sa robe rouge rubis révèle au nez des notes de fruits cuits. En bouche on découvre une structure, un gras et des tanins enrobés.



Provenance:

Plusieurs parcelles de l'appellation Villettes dont la principale se situe au lieu-dit "Les Fareynes". Orientée sud-ouest, pente moyenne de 18%. Un sol d'origine morainique riche en graviers et en alluvions assez profond et caillouteux.



Cépage:

– Pinot Noir 100% –
Assemblage de plusieurs clones: 115, 114, 113, 777 et 943 ENTAV.
Parcelles d'âge divers de 8 à 25 ans.



Accord gastronomique:

Un vin qui accompagnera volailles, lapin et viandes rouges ainsi que les fromages tels que Gruyère ou les pâtes crémeuses bien faites.



Température:

Nous recommandons une température de service de 16°



Garde:

Ce Pinot Noir atteint sa pleine maturité après une année. Nous recommandons une garde jusqu'à 6 ans.



Spécificité:

Un tiers de la cuvée est élevé en barriques pendant près de 4 mois, de manière à ne pas surcharger le vin en tanins de chêne.