

# Cuvée Guillaume

# Cuvée Guillaume 2014

## **NOTES DE DEGUSTATION:**

**An de récolte:** 2014

**Cépage:** Pinot Noir 80%, Feteasca Neagra 20%

**Vignoble:** Dealu Mare, DOC CMD

**Odeur:** fruité, cerises, cerises acides, épicés, noyau d'amande

**Goût:** fruité, cerises bien mûres, framboises, mûres bleues. Un vin corpulent et délicat avec des tanins fins

**Mets à accompagner:** agneau farci, steak de canard, pâtes à la bolognaise

**Température du vin:** 15-16°C

**Potentiel de vieillissement:** 7-8 ans

Obtenu des raisins finement sélectionnés de nos plantations de Pinot Noir fondées en 2000 et de Feteasca Neagra en 2003, Cuvée Guillaume 2014 est un assemblage inédit de cépages: Pinot Noir, cépage de référence de Bourgogne et Feteasca Neagra, cépage roumain emblématique.

Les raisins récoltés à la main et sélectionnés dès le début dans la vigne, ont été vinifiés séparément en conteneurs de béton, conformément à la tradition locale, avec la plongée manuelle des raisins. Ensuite, la fermentation malolactique et la maturation ont été faites en barils de chêne de 1-3 ans pour une période de maximum 10 ans.

2014, plus froid et plus humide que la moyenne, a favorisé la maintenance des arômes de tous les cépages et spécialement du Pinot Noir, un cépage jeune qui souffre à cause de la sécheresse et des températures excessives.

À servir à 15-16 °C, avec des plats classiques comme l'agneau farci, le steak de canard, les pâtes à la bolognaise.