

« *Pinot Noir* »

IDENTIFICATION DU VIN:

Nom du vin: L'Instant Tannay

Appellation: IGP Coteaux de Tannay

Aire de Production : Val de Loire, France

Couleur: Rouge

Cépage: 100% Pinot Noir

VIGNOBLE:

Provenance: Un coteau de 6 ha de Vigne en lyres sur le village de Brinon-sur-Beuvron (58)

Surface: 1,20 Ha

Densité de Plantation: 3 000 pieds/Ha

Rendements: 40 Hl/Ha

Age moyen des vignes: 23 ans

Sols: Argilo-calcaires

FERMENTATIONS:

Durée de macération: 18 jours **Levures:** Naturelles

Maîtrise des Température: supérieur à 25°C

Fermentation Malo lactique: 100%

Bactéries: Naturelles

ELEVAGE:

Contenants macération: Cuves béton

Contenants élevage : Fûts 228L

Élevage sur lies: Oui

Durée d'élevage : 13 mois

COLLAGE / FILTRATION:

Collage : Non

Filtration: Kieselgur Terre Blanche

Stabilisation Tartrique: Stable

DESCRIPTIF:

« L'effet Millésime » 2016 : Le carmin fin de son jus fait comme un voile à cette robe qui se drapé dans un parfum affriolant de framboise et de groseille écrasées. Ces petits fruits continuent leur route dans une bouche acidulée qui vous fera mordre avec bonheur dans le poulet du dimanche.

Température de service: 10°C

Vieillessement: à boire dans les 2 ans

DONNEES TECHNIQUES:

Degré alcoolique: 12.74 %vol.

pH: 3.38

Acidité totale: 3.80 g/l H2SO4

Sucres réducteurs: 0 g/l

