

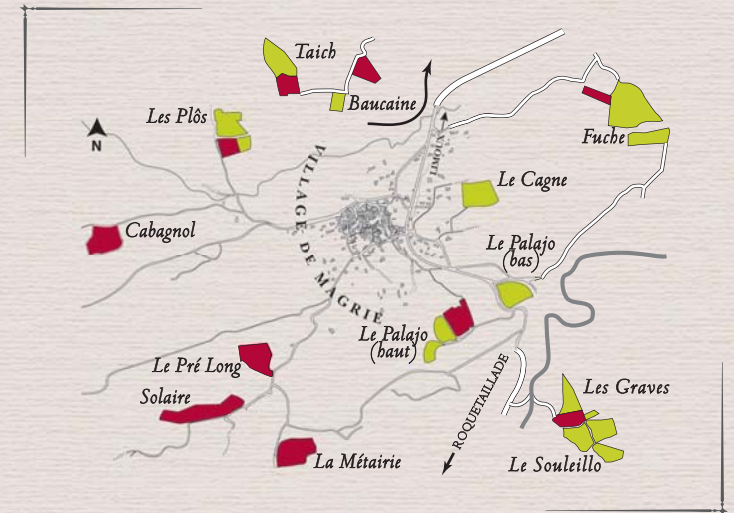


PINOT NOIR

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** Les raisins sont issus de la première récolte des grappes les moins mures de Pinot Noir, fin août. Ils proviennent de deux parcelles exposées au nord à une altitude de 360m sur des sols argileux. La durée de maturation est donc longue, permettant au vin de conserver une bonne fraîcheur. La vendange est faite à la main en caissettes.
- **Appellation** Pays d'Oc
- **Vinification** La vinification de ce cépage noir est tout à fait similaire à celle d'un vin blanc. Le petit pressoir pneumatique de 20 hl est alimenté par tapis roulant en grappes entières non foulées puis les raisins sont pressurés à basse pression avec élimination des « tailles » et des « queues ». Il n'y a pas de macération pelliculaire, ce qui explique la couleur très pâle de ce vin. Après débouillage, le jus fermente à basse température pendant une dizaine de jours en cuve inox, sans soufre.
- **Elevage** L'élevage a lieu en cuves inox à basse température, sur lies réductives, pendant 8 mois, sans fermentation malolactique, afin de garder le maximum de fraîcheur et de vivacité. Embouteillage précoce en mai.
- **Dégustation** Couleur très pâle, nez minéral avec des parfums de silex, de fruits rouges (cassis, grenadine), de pétale de rose et de pamplemousse. Bouche vive et fraîche avec une finale fruitée et une petite pointe d'amertume rafraîchissante.
- **Accompagnement** Servir très frais (8°C) à l'apéritif, avec une terrine de légumes, de lapins aux olives ou de canard, un risotto aux légumes du soleil.