

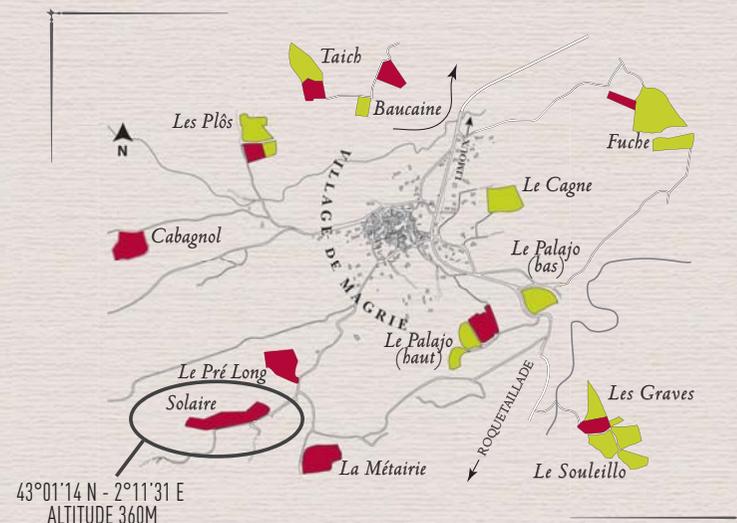
SOLAIRE

Sélection parcellaire

PINOT NOIR



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.

Les « Sélections parcellaires » sont des vins issus de nos meilleures parcelles et qui reflètent le caractère intrinsèque de leur terroir.

- ◆ **Terroir** Ce vin porte le nom de la parcelle «Solaire», une vigne de 17 ans apte à produire des Pinot Noir de grande qualité. Le sol est argileux sur une roche mère basique, exposition Nord.
43°01'14 N - 2°11'31 E - ALTITUDE 360M
- ◆ **Appellation** Pays d'Oc
- ◆ **Vinification** Foulés et égrappés à 75% mais en gardant 25% de vendange entière, les raisins ont été fermentés en cuves ouvertes permettant les pigeages. Macération préfermentaire à froid de 3 à 4 jours, puis fermentation à température contrôlée (23-25°C) avec une pointe à 29° pendant une journée. 2 ou 3 remontages en début de fermentation et 2 pigeages en fin de fermentation. Durée totale de macération : 17 jours. Pressurage dans un petit pressoir. Fermentation malolactique complète.
- ◆ **Elevage** Elevage pendant 9 mois en fûts de chêne de 1 à 3 ans. Embouteillage en juillet.
- ◆ **Dégustation** Belle couleur profonde. Premier nez sérieux composé de parfums de terre humide, de racine, d'humus et de tourbe suivis de notes florales capiteuses d'iris. Le nez évolue ensuite vers des notes plus fruitées de crème de framboise, de cerise bien mûre puis de chocolat noir. On sent beaucoup d'élégance et de profondeur dans ce vin. En bouche, il est ample et large. Apparaît une touche de rhubarbe chaude (tarte à la rhubarbe, crumble) caractéristique dans grands Pinots Noirs. La finale est fraîche, avec une touche de réglisse, et se termine par des tanins très soyeux. Vin très racé qui fait preuve d'un très bel équilibre.
- ◆ **Accompagnement** Servir à 18°C avec un filet de bœuf rôti ou en croûte, une viande en sauce, un gigot aux herbes ou un plateau de fromages affinés.

