



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Papinot

APPELLATION

AOP VIN DE SAVOIE

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

100% PINOT

ÂGE DES VIGNES

35 ANS

PRODUCTION

1100 BOUTEILLES

ALCOOL

12° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraines glacières et d'éboulis calcaires. Exposition Sud-Ouest en côteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée. Taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 40 Ares. Macération de 9 jours. Fermentation alcoolique et malolactique à basse température, mis en vieux fût de chêne pendant 10 mois puis assemblage avec 1/3 en cuve inox. Collage, soutirage et filtrage.

Dégustation

Robe cerise burlat, limpide et brillante. Un nez plutôt intense avec des notes de baies rouges, de poivre et de violette. En bouche, fraîcheur et légèreté, un vin gouleyant aux tanins minces et fins.

Comment l'accompagner ?

Salade de foies de volailles, magret de canard rosé sauce aux fruits rouges avec purée de topinambour et frites de patate douce, côte de bœuf au barbecue, cuisine Thaï épicée, chili con tofu, moussaka, forêt noire.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 14°C et 16°C



CARAFAGE

1/2h à 1h



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

1 à 4 ans