
Domaine de *Mauperthuis*



Les Mazelots

Cépage

Pinot noir



Terroir

Dans le village d'Irancy, sur les fortes pentes exposées plein sud datant du kimméridgien

Elevage

Fermentation en levure indigènes, sans aucun intrant œnologique afin de respecter le terroir qui l'a vu naître.

15 mois en fût de chênes français avec 10% de fûts neufs.

La fermentation malo lactique est faite en fût. Les soutirages sont fait par gravité.

Ce vin ne subit ni collage ni filtration.

Dégustation

Robe pourpre, intense, avec des reflets rubis. Le nez présente de puissants arômes de cerise, de violette, et de clou de girofle. Le palais est précis avec des tanins soyeux mais présentant une bonne structure, permettant ainsi une bonne garde. Sa fraîcheur naturelle amenée par les vieilles vignes lui apporte une grande buvabilité.

Accord Mets-Vin

Vin de repas par excellence, il accompagnera les viandes rouges saignantes et les gibiers avec merveille.

Garde

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Servir entre 16° et 18°C.