
Domaine de Mauperthuis

Palotte



Cépage

Pinot Noir et César



Terroir

Sur les pentes marneuses du kimméridgien, nuancées de sols bruns calcaires.

Elevage

18 mois en fût anciens.

La fermentation malo lactique est faite en fût. Les soutirages sont fait par gravité. La mise en bouteille est manuelle. Le vin n'est ni collé ni filtré.

Dégustation

Léger en tanins, coloré avec vigueur, il est en effet impérial et offre à ce vin une personnalité exceptionnelle. Sous sa robe pourpre bien soutenue, tirant légèrement sur le grenat en reflets, il possède un bouquet très fruité (cassis, cerise griotte, mûre). Au palais, ses tanins se fondent pour laisser place à une structure ferme et veloutée. Son acidité lui assure une garde excellente.

Accord Mets-Vin

Cet Irancy et son jus coloré invitent aux mets à saveurs fortes et charnues. Les ribs grillés trouvent là un accompagnateur idéal, car à des tanins virils s'ajoutent une belle puissance aromatique ! Les civets de volaille par exemple, lui rendent aussi un bel hommage. Température de service conseillée : 15°C

Garde

Le potentiel de garde est de 15 ans