



DOMAINE LUCAS SALMON

• organic wines from Loire Valley •

PINOT NOIR « La Bareille » 2023

VIN

Vin de France Pinot Noir
Cépage : 100 % Pinot Noir
Cette cuvée est issue de vignes âgées de 13 ans.
3^{ème} année de conversion biologique.
Alcool : 12 %
Acidité : 4 gr / litre
pH : 3,60
Soufre : 40 mg de SO2 total

TERROIR

Sol superficiel de limon argileux avec sous-sol de granite altéré et de quartz blanc et rose.

Les sols sont labourés intégralement.

Nous procédons à un ébourgeonnage manuel des cœurs de souche et une vendange en vert durant la saison pour améliorer la qualité de notre production.

VINIFICATION

Macération en raisins égrappés pendant une dizaine de jours ; suivi d'un pressurage pneumatique.

Les jus de gouttes et jus de presse sont assemblés en amphore d'argile pour terminer leur fermentation alcoolique et malo-lactique.

ÉLEVAGE

L'élevage s'effectue sans soufre jusqu'au printemps. Le sulfitage est réalisé en fonction du pH du vin. Des dégustations sont réalisées régulièrement pour suivre l'évolution du vin.

Mise en bouteille sous gaz inerte, sans collage ni filtration, le 9 juillet 2024.



Notre Pinot Noir jouit d'un très bel effet millésime, les cuvées passent et ne se ressemblent pas, ce qui rend ce vin très intéressant !