CHÂTEAUMEILLANT
« LA VEILLANTE »

Une belle couleur grenat caractérise ce vin issu du sud du Berry. Son nez, expressif, révèle de beaux arômes de fruits rouges. La fraîcheur de l'attaque dévoile l'âme du Pinot noir et du Gamay. En bouche, la finesse et l'élégance des tanins se concluent sur une note épicée. Un véritable vin de plaisir à déguster entre amis. Quand Châteaumeillant rime avec gourmand !

LE VIGNOBLE

L'origine du vignoble se situe au Ve siècle et celui-ci a été planté sur des terres siliceuses à dominante sableuse et sablo-argileuse. Le Châteaumeillant est basé sur 7 communes : Châteaumeillant, Saint-Maur, Vesdun (dans le Cher), et Champillet, Feusines, Néret, Urciers (dans l'Indre). Depuis 2010, ce vin est aujourd'hui classé en Appellation d'Origine Contrôlée (AOC).

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Argilo-calcaire

LA VINIFICATION

Vendange à la main - Macération d'environ 8 jours à 25-30°C - Deux remontages quotidiens - Fermentation malolactique en cuve inox - Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteille qui se fait en juin de l'année suivant la récolte.

DÉGUSTATION

C'est un vin qui marie des arômes de fruits rouges, de réglisses, pour finir en notes finement poivrées.

Accompagnement
Viandes blanches et fromages sont ses meilleurs amis.

Temperature de Service
Entre 13 et 15°C