



TERROIR DES DINOSAURES

GARGANTUAVIS
PINOT NOIR – IGP PAYS D'OC



Histoire

Réputée pour ses vins issus d'un vignoble d'altitude, la Haute Vallée de l'Aude, avec ses sols rouges du crétacé, est aussi en Europe le principal gisement de fossiles des derniers dinosaures.

Littéralement, Gargantuavis Phyloinos (- 70 millions d'années), signifie l'oiseau Gargantua qui aime le vin. Cet oiseau du secondaire et ses deux mètres de haut, est l'un des deux spécimens dont le nom scientifique évoque notre terroir, lieu de leur découverte.

Vignoble

Nos parcelles se situent sur la Haute Vallée de l'Aude, entre 200 et 350 m d'altitude, sur des sols rouge, argilo-ferreux.

Cépages

100% Pinot Noir

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique et pigeages quotidien. Le vin est ensuite élevé, un tiers en cuve inox, un tiers en cuve tronconique en bois et un tiers en barrique d'un vin avant d'être assemblé.

Dégustation

A servir entre 12 et 14°C.

Le «Dino Pinot» c'est une robe rubis profond, un nez de griottes, fruits rouges. En bouche, c'est l'équilibre, la rondeur et ce fruit légèrement kirsché qui évolue en finale vers des notes de noisette, et de vanille.

Accords mets vin

Idéal pour accompagner vos apéritifs tapas (carpaccio, jambon serrano, os à moelle), il sera aussi le compagnon de l'agneau sous toutes ses formes (brochettes, gigot de sept heures, navarin). Il s'accorde également avec les volailles : poulet rôti, pintade aux cèpes ou chapon sauce aux morilles, sans oublier les desserts autour de la cerise.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

