



(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 Phyloïnos (- 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

Pinot Noir.

Vinification

Macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique et pigeages quotidien.

Le vin est ensuite élevé en cuve bois et en fût puis 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 noisette, vanille.

Accords mets vin

Une viande braisée, un tendron de veau, une cannette de barbarie ou une pintade aux cèpes et pourquoi pas un fromage fermier de brebis seront des alliés parfaits de ce Pinot noir de la Haute Vallée de l'Aude.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

