

LES CAILLOUTIS



Note de dégustation d'Yves Beck

Pinot Noir Belle robe rouge grenat. Le bouquet est bien marqué par le Pinot Noir avec des effluves de fraises, de griottes et un léger fumet. Mise en bouche fruitée et friande. Au palais, le corps révèle de la fraîcheur et un caractère crémeux. Les tannins sont élégants et parfaitement intégrés. Finale fruitée et persistante. Si vous souhaitez savourer ce vin dans sa jeunesse, je vous conseille de le passer en carafe durant 45 minutes, afin qu'il puisse s'épanouir et développer sa complexité. Belle réussite. Maintenant — 2030



Yves Beck

91/100

LES CAILLOUTIS

Le vin en détail

- Nom : Les Cailloutis
- Cépage : Pinot Noir
- Fûts : 20% fûts neufs / 80% fût d'un vin
- Elevage : 18 mois
- AOC : Neuchâtel
- Commune : Vaumarcus & Cortaillod

Travail de Vigne

- Pinots Noirs peu productifs et peu vigoureux
- Rendements très limités (<500g/m²)
- Taille : Guyot simple
- Vendange : à la main en caissettes de 10kg et tri rigoureux à la vigne

Travail de Cave

- Utilisation de cuves en inox thermo-régulées pour la fermentation
- Raisin mis en cuve par gravité, 100% égrappé
- Pré-fermentation à froid
- Fermentation alcoolique longue (30 jours) avec les levures naturelles du raisin
- Travail du chapeau de marc par pigeage
- Pressurage du marc avec presseoir vertical
- Mise en fûts par gravité
- Elevage long de 18 mois
- Mise en bouteille sans collage ou filtration