

LES LANDIONS



Note de dégustation d'Yves Beck

Pinot Noir Rouge grenat. Bouquet intense, complexe, révélant bien son élevage avec des notes de réglisse et de baies telles que framboises et fraises. Je relève également une agréable touche de lard fumé, qui évoque certains grands terroirs bourguignons. Attaque fruitée et racée. Au palais le vin est juteux et fruité. Les tannins se révèlent lentement en fin de bouche. Finale persistante. Un vin marqué par la fraîcheur, la délicatesse et la puissance. Un vin exceptionnel qui est bien inspiré de l'origine de son cépage mais qui revendique brillamment le terroir neuchâtelois. Une grande réussite. 2020–2030



Yves Beck

93/100

LES LANDIONS

Le vin en détail

- Nom de parcelle : Les Landions
- Cépage : Pinot Noir
- Surface de parcelle en production : 3 ha
- Fûts : 100% fûts neufs français
- Elevage : 21 mois
- AOC: Neuchâtel
- Commune: Cortaillod
- Terroir : Sol calcaire, limono-argileux, composé de petits et gros cailloux drainant sur 6 mètre de profondeur

Travail de Vigne

- Sélection parcellaire
- Pinots Noirs peu productifs et peu vigoureux
- Rendements très limités (<350g/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 21 mois
- Mise en bouteille sans collage ou filtration