



AOC VIN DE SAVOIE

PINOT

2018



- CEPAGE : Pinot noir
- LOCALISATION : 300m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Sol limono-argileux et caillouteux
- CLIMAT : Continental et montagnard

## DANS LES VIGNES

Seulement de la bouillie bordelaise et du soufre sont utilisés pour gérer les maladies cryptogamiques de la vigne : 1 kg/ha de cuivre métal contre 4 kg/ha autorisé et 35 kg/ha de soufre.

## VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Grappes entières macérées pendant 21 jours en cuve inox. Un remontage par jour la 1<sup>ère</sup> semaine, plus deux semaines sans intervention. Mis à part l'ajout d'un peu de SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille, aucun intrant visant à modifier le jus original n'a été ajouté.

Elevage en cuve inox pendant 6 mois.



SO<sub>2</sub> Total : 24 mg/l  
Acidité Volatile : 0.46 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Sucres Résiduels : 0,3 g/l  
Alcool : 13,39 %  
Contenance : 75 cl

## DEGUSTATION

### 👁 COULEUR

Robe framboise avec des reflets fauves et mauves.

### 👃 NEZ

Souigné par un trait empyreumatique, le nez délivre une richesse fruitée accompagnée de notes fleuries, épicées et discrètement champêtres : confiture de prune, pivoine, fruits rouges, kirsch, cumin, sève, réglisse...

### 👄 BOUCHE

Équilibrée, chaleureuse, gourmande, souignée par une sucrosité soyeuse et une élégante souplesse.

### 🍷 ACCORDS METS ET VIN

Vin rond et aromatique. Facile à boire, il accompagnera agréablement les grillades, les salades, les poissons...

### 🕒 POTENTIEL DE GARDE

5 ans. Vin à son apogée entre 2020 et 2023.



Château de Lucey – 292 Route des Moulins – 73170 LUCEY  
Le vigneron : Christophe MARTIN – 06 80 37 02 79  
chateaudelucey@orange.fr  
www.chateaudelucey.com

