



DOMAINE DE MONTCY



Domaine de MONTCY, Pi, Vin de France, Rouge, 2022

Vin de France, VSIG, France

Nos vieux Pinots noirs enracinés dans notre terroir de Sologne nous ont donné leurs meilleurs jus pour vous offrir ce vin rond, poétique et envoûtant. Sa délicatesse nous a conduit à le baptiser Pi. C'est en effet le chiffre de la constante du cercle, mais aussi un nombre transcendant car il n'existe pas d'entier dont il soit la racine.

TERROIR

Sols argilo-siliceux

À LA VIGNE

Observation, patience et humilité face à notre environnement sont les piliers de notre pratique de la biodynamie, qui nous dispense d'utiliser des pesticides et des engrais chimiques. Au-dessus de nous cherchons tous à préserver nos terres et leur biodiversité à travers nos pratiques agricoles, comme l'ont théorisé les pionniers de la biodynamie.

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire naturelle à froid, fermentation sans levurage ni enzymage, pour permettre une expression maximale du terroir, avec une utilisation minimale et maîtrisée du SO₂.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 6800

12.5 % VOL.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

ASPECT VISUEL

Robe rouge rubis profonde.

AU NEZ

Arômes intenses de cerise, de framboise et de violette, avec des notes subtiles d'épices.

EN BOUCHE

En bouche, ce Pinot Noir offre une belle structure, une texture soyeuse et des tanins fins. Les saveurs de fruits rouges et noirs sont magnifiquement équilibrées.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin s'accorde parfaitement avec de la viande blanche type poulet rôti aux herbes provençales, de fromages à pâte molle comme le brie ou le camembert. Notre cuvée Pi possède des arômes intenses de fruits rouges qui complètent parfaitement la saveur riche et sucrée de la viande de canard associée à une sauce à l'orange.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Fromages, Spécialités françaises, Viandes blanches, Volailles



PRESSE & RÉCOMPENSES



17/20

"If you'd given this to me blind, I'd have said a ripe but cool-climate Cabernet Franc. It's herb-scented crushed strawberries with long streaks of old-crumbling-forest-log, graphite and rusty-iron-piping. The tannins have whittled-willow-whistle shape, and slender, rustic musicality. The wine is cool and mossy and runs over rocks with a forest-stream, under-bracken liquid earthiness. It's not your usual Pinot Noir but it's very much Centre Loire. Elegant but not 'light' (i.e. simple, just for quaffing) in the sense that Cheverny reds often are. Elegance and length. (TC)"

Tamlyn Currin, Jancis Robinson, 01/12/2023

JAMESUCKLING.COM

90/100

"Cherries, forest berries, wet earth and white pepper on the nose. Medium body with fresh acidity. Crunchy with succulent berries such as red currants and cranberries on the palate. Fun and straightforward. From biodynamically grown grapes with Demeter certification. Drink now."

James Suckling, 04/01/2024

