|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Cuvee Guillaume |  | Cuvee Guillaume2014 |
|  |  |  |
| ***NOTES DE DEGUSTATION:***  ***An de récolte:*** 2014  ***Cépage****:* Pinot Noir 80%, FeteascaNeagra20%  ***Vignoble:*** Dealu Mare, DOC CMD  ***Odeur****:* fruité, cerises, cerises acides, épicés, noyau d’amande  ***Goût:*** fruité, cerises bien mûres, framboises, mûres bleues. Un vin corpulent et délicat avec des tanins fins  ***Mets à accompagner****:* agneau farci, steak de canard, pâtes à la bolognaise  ***Température du vin****:* 15-16°C  ***Potentiel de vieillissement:*** 7-8 ans |  | Obtenu des raisins finnement sélectionnées de nos plantations de Pinot Noir fondées en 2000 et de Feteasca Neagra en 2003, Cuvée Guillaume 2014 est un assemblage inédit de cépages: Pinot Noir, cépage de référence de Bourgogne et Feteasca Neagra, cépage roumain emblématique.  Les raisins récolté à la main et séléctionnés dès le début dans la vigne, ont été vinifiés séparément en conteneurs de béton, conformément à la tradition locale, avec la plongée manuelle des raisins. Ensuite, la fermentation malolactique et la maturation ont été faites en barils de chêne de 1-3 ans pour une période de maximum 10 ans.  2014, plus froid et plus humide que la moyenne, a favorisé la maintenance des arômes de tous les cépages et spécialement du Pinot Noir, un cépage jeune qui souffre à cause de la sécheresse et des températures excessives.  À servir à 15-16 °C, avec des plats classiques comme l’agneau farci, le steak de canard, les pâtes à la bolognaise. |