

L'expérience acquise par J. de Villebois au sein des plus prestigieuses appellations du Val de Loire est une chance formidable! Habitué à une gestion rigoureuse des terroirs, nous avons ici l'opportunité de travailler en toute liberté sur une zone géographique étendue. J. de Villebois saisit cette opportunité pour produire des vins gourmands qui illustrent le potentiel qualitatif de ces cépages nobles. Question d'honneur, nous mettons tout notre savoir-faire pour produire des vins de la plus haute facture possible, faire briller les cépages et notre image. Vins accessibles, démocratiques par excellence, ils sont la clef d'entrée de notre gamme. Nous les élaborons en espérant que vous prendrez autant de plaisir que nous lors de leur dégustation !



PINOT NOIR

J. de Villebois aime les défis! Producteur de Pinot Noir dans le Centre-Loire (Sancerre Rouge) depuis plusieurs années, l'élaboration d'un Pinot Noir accessible à longtermis été une chimère. Cépage fascinant à la complexité infinie, le Pinot Noir force l'admiration de tous. Son adoption dans le Val de Loire est historique, il fait parti de notre patrimoine. Afin d'obtenir un Pinot Noir **aromatiquement généreux**, avec des **tannins soyeux** et **une belle fraîcheur ligérienne**, nous travaillons sur de multiples terroirs avec des vinifications artisanales adaptées aux parcelles et au millésime ! Nous sommes fiers de partager ce Pinot Noir avec vous, c'est le fruit de notre expérience et de votre confiance !

VIGNOBLE

Le Pinot Noir est un formidable révélateur de terroirs! Cépage culte, il sépare sur un nombre limité de terroirs à travers le globe. Dans la Loire, nous le travaillons avec le plus grand soin pour maîtriser les rendements, apporter le meilleur équilibre possible aux sols pour que les ceps atteignent leur plénitude. Notre objectif est d'atteindre la maturité aromatique (fruits murs) et la maturité phénolique (tannins souples) !

ACCORDS METS-VINS



Charnu, souple et fruité il s'adapte avec gourmandise à vos **plateaux de charcuteries**, **vos apéritifs** et **gibiers en sauce**. Généreux, il représente parfaitement la nouvelle génération de Pinot Noir accessible et croquant !

MILLÉSIME 2020

VINIFICATION

Les petites baies de Pinot Noir font l'objet de toute notre attention ! Pour le millésime 2021 nous avons effectué un éraflage totale suivi une extraction douce des jus. Encuvage de 10 jours pour extraire lentement les tanins de nos Pinot Noir.

ÉLEVAGE

Notre Pinot Noir profite d'un élevage lent en cuve pendant 1 an.

Cépage : Pinot Noir
Temp. de service : 16-18°C

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat reflets violette. Un nez élégant et frais avec des arômes intenses de cerises, de framboises relevé par des notes de poivre très typiques du cépage Pinot Noir. La bouche est gourmande et suave avec des tanins très soyeux.

EN QUELQUES MOTS

2020 est un millésime solaire, ayant permis d'obtenir des maturités parfaites sur les Pinot Noir.