



PINOT NOIR

Mas La Chevalière, 2022

L'avis de Philippe Defleur

Du pinot noir dans le Languedoc ? C'est ce qu'a relevé avec succès le Mas la Chevalière ! Il y a dans ce vin une belle rencontre entre fraîcheur et tanins légers. Il est accentué par de jolis arômes de fruits frais et d'épices.

Terroir.
Les vignes du Mas la Chevalière sont plantées près de Limoux, un terroir réputé pour sa fraîcheur et qui permet de produire des vins légers et aériens. En effet, le fleuve de l'Aude qui traverse la région apporte des vagues de frais aux vignes pendant l'été.

Millésime.
2022 fut un millésime grandiose avec des vendanges manuelles qui ont durées 69 jours. Une année d'excellence, qui a donné aux vins des tanins soyeux et riches. La maîtrise du temps a été parfaite, des vins à la fois fruités et épicés.

Cépages.
Cépage bourguignon par excellence, on imaginait mal le pinot noir s'épanouir dans le sud de la France. Il y donne des vins un peu plus puissants mais qui gardent leurs arômes de fruits et d'épices.

Domaine.
Le Mas la Chevalière est la propriété du célèbre domaine Laroche, situé à Chablis. Grégory Viennois prend un malin plaisir à donner un accent languedocien aux célèbres cépages bourguignons.

CÉPAGE :
100% pinot noir

LABEL : Bio



RÉGION :
Languedoc

AOP/IGP : Pays d'Oc

ELEVAGE/VINIF : Cuve



A SERVIR
ENTRE 14°ET 16°C



A CONSOMMER MAINTENANT
& JUSQU'EN 2025



OUVRIR JUSTE
AVANT DE SERVIR

FICHE VIN CORRIGÉE



LIMPIDITÉ

Limpide Trouble Voilée

COULEUR

Pourpre Violet Grenat Framboise
 Cerise Rubis Tuié

INTENSITÉ COLORANTE

Claire Soutenue Profonde

BRILLANCE

Terne Lumineuse Éclatante

CAPILLARITÉ

Coulante Fluide Épaisse



IMPRESSION

Douteuse Plaisante

INTENSITÉ AROMATIQUE

Fermée Discrète

Ouverte Puissante

FAMILLES AROMATIQUES

Fruits rouges, fruits noirs et épices

ARÔMES

Fraise Cerise
 Poivre



ATTAQUE	<input type="checkbox"/> Faible	<input checked="" type="checkbox"/> Nette	<input type="checkbox"/> Intense
SUCRE	<input checked="" type="checkbox"/> Sec	<input type="checkbox"/> Tendre	<input type="checkbox"/> Suave <input type="checkbox"/> Moelleux
ACIDITÉ	<input type="checkbox"/> Molle	<input type="checkbox"/> Tendre	<input checked="" type="checkbox"/> Fraîche <input type="checkbox"/> Vive
ALCOOL	<input type="checkbox"/> Maigre	<input checked="" type="checkbox"/> Léger	<input type="checkbox"/> Riche <input type="checkbox"/> Corsé
TANINS (quantité)	<input type="checkbox"/> Légers	<input checked="" type="checkbox"/> Présents	<input type="checkbox"/> Abondants
TANINS (qualité)	<input type="checkbox"/> Fins	<input checked="" type="checkbox"/> Fondus	<input type="checkbox"/> Fermes <input type="checkbox"/> Rugueux
TEXTURE	<input type="checkbox"/> Coulante	<input checked="" type="checkbox"/> Fluide	<input type="checkbox"/> Douce <input type="checkbox"/> Soyeuse
LONGEUR AROMATIQUE	<input type="checkbox"/> Absente	<input type="checkbox"/> Courte	<input checked="" type="checkbox"/> Développée <input type="checkbox"/> Longue
DOMINANTE FINALE	<input type="checkbox"/> Sucre	<input type="checkbox"/> Acidité	<input checked="" type="checkbox"/> Tanins <input type="checkbox"/> Gras/Alcool

On mange quoi avec tout ça ?



Champignons à la grecque

L'onctuosité des champignons se mariera parfaitement avec la finesse du vin.



Volaille en croûte de sel

La chair du poulet demande un vin pas trop tannique et très fruité. C'est le cas ici !



Citeaux

La fraîcheur du pinot noir vient casser le gras du fromage pour un accord parfait.



Clafoutis à la cerise

La cerise du clafoutis répond aux arômes de cerise du vin. Comme une évidence!