

**NOS CUVÉES 'MMM'  
IGP VAL DE LOIRE**

**SAUVIGNON BLANC**  
IGP VAL DE LOIRE

**CHENIN BLANC**  
IGP VAL DE LOIRE

**PINOT NOIR ROSÉ**  
IGP VAL DE LOIRE

**PINOT NOIR**  
IGP VAL DE LOIRE



**Nos 'Cuvées Val de Loire MMM'  
expriment le mariage idéal  
entre notre région, le Val de Loire,  
et un cépage noble.**

**Grâce à notre savoir-faire acquis  
dans les plus grandes appellations  
ligériennes, nous vous proposons des  
cuvées de très haute tenue,  
racées et réjouissantes !**

**Nos standards de production sont identiques  
aux plus grandes appellations, notre niveau  
d'exigence est très élevé pour que ces cuvées  
vous surprennent, vous séduisent et vous  
accompagnent au quotidien.**

Cépage Pinot Noir  
Température de service 14 à 16°C  
Potentiel de garde 2 à 6 ans

L'excellence et la versatilité des terroirs de la Touraine et du Haut-Poitou n'est plus à démontrer mais il est toujours agréable de se laisser surprendre ! Le Pinot Noir se dévoile sous un autre angle, façonné et acclimaté aux terroirs ligériens. Il devient un vin plaisir, un vin de luxe abordable pour les plaisirs du quotidien !

#### VINIFICATION & ÉLEVAGE

Nous procédons à un effeuillage des rangs ainsi qu'une vendange en vert pour favoriser la maturité des raisins et maîtriser nos rendements. Seules les plus belles grappes sont conservées pour la mise en cuve, suivie d'une macération pré-fermentaire à froid. Les jus sont pigés quotidiennement pendant la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se déroule au printemps suivant la récolte. Très légère filtration avant la mise en bouteille.

#### ACCORDS METS & VINS

Notre Pinot Noir MMM est le compagnon idéal de vos repas gourmands. Sans complexe, il séduira aussi bien avec des brochettes de magret de canard et abricots ou un tajine de veau avec légumes au four.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

La robe est profonde et soutenue pour un Pinot Noir. La bouche est souple, les tannins sont fondants et enrobés par de belles notes de framboises, de cassis et d'épices grillées.