Pinot Noir, Buis d'Aps, IGP d'Ardèche



Ce terroir ardéchois sied fort bien au pinot noir car comme en Bourgogne, il puise sa force d'un sol argilo-calcaire. Avec ses arômes de fruits mûrs et ses notes épicées, il séduit par son équilibre entre rondeur et structure tannique. Un vin gourmand, légèrement boisé, qui allie tradition et modernité pour une dégustation mémorable.

Origine: Le terroir de Buis d'Aps, situé sur la commune d'Alba la Romaine, se distingue par ses sols argilo-calcaires en coteaux et demi-coteaux. Ces sols peu profonds, combinés à une excellente exposition, permettent au Pinot Noir de s'épanouir pleinement, en développant une maturité optimale et une belle concentration aromatique.

Encépagement: Pinot noir

Vinification: Cette cuvée est le fruit d'un travail rigoureux : les rendements sont limités à 50 hectolitres par hectare, et les vendanges sont réalisées manuellement. Après une macération longue de 2 à 3 semaines pour extraire couleur et tanins, une partie de la récolte est élevée en fûts de chêne, apportant une touche boisée subtile et une structure élégante.

Dégustation: Sa robe rubis profonde annonce un vin généreux. Au nez, il déploie des arômes de cerise noire et de fruits rouges mûrs, relevés par une touche d'épices douces et une pointe de végétal frais. En bouche, il impressionne par ses tanins soyeux, sa rondeur et une finale florale persistante, où le bois discret apporte une complexité supplémentaire.

Potentiel de garde: 3-4 ans

Température de service: 12-14 °C

Association mets: Parfait pour accompagner des charcuteries fines, des buffets froids ou des plats à base de viandes rouges comme un magret de canard ou un filet d'agneau. Il se marie également avec des fromages à pâte persillée ou des plats légèrement épicés, où sa structure et ses arômes fruités s'expriment pleinement.

- Veau/porc : Pain de viande
- Jambon fumé
- Quiches aux légumes
- Rôti de porc à la sauge
- Gratin roulades de chicons au jambon
- Pot-au-Feu
- ...