



LA COUR DES DAMES

Pinot Noir

Les vins La Cour des Dames, issus des différents terroirs du Pays d'Oc, sont un hommage à une illustre période de la culture occitane.

De fameux poètes-musiciens, les troubadours, faisaient la cour aux dames en s'adonnant à l'art lyrique. Usant de leur talent oratoire lors de fastes banquets servis en leur honneur, ils initiaient également leur public à la dégustation des vins.

En alliant vins, gastronomie, musique et poésie, ils ont été les précurseurs d'un certain art de vivre méditerranéen qui a perduré jusqu'à nos jours.



APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

100% Pinot Noir

SOL

Ce Pinot Noir provient de vignobles en terrasses situés dans les hauteurs de la vallée de l'Aude, sur les contreforts des Pyrénées. Les sols sont argilo-calcaires. Les vignes sont taillées en «Cordon de Royat» (palissée) et «Guyot» (palissée).

Le rendement est faible (50 hl/ha).

ÉLABORATION

La vinification de ce Pinot Noir est constituée d'une macération pré-fermentaire à froid d'une semaine environ et d'une fermentation d'une semaine, à températures contrôlées. 25% de la cuvée finale vieillit en fûts de chêne pendant 6 à 9 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

D'une couleur foncée aux nuances rubis, ce Pinot Noir possède des parfums de petits fruits rouges et noirs mêlés de notes florales, avec une touche délicatement boisée et vanillée. En bouche, ce vin est complexe, fruité et long. Il a des saveurs de fruits noirs écrasés (mûres, cassis, cerises), de confitures et des tanins enrobés et fondus. Contrairement à beaucoup de Pinot Noir du Pays d'Oc, celui-ci n'est pas dominé par une surmaturité excessive.

METS & VINS

Servir à 17 - 18°C avec la charcuterie, les viandes blanches (volaille à la crème) et les fromages légers.



www.lacourdesdames.com