



thierry constantin

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : "Clos de Beauregard" Pinot Noir

- Dénomination du vin : "Clos de Beauregard" Pinot Noir AOC Valais
- Couleur : Rouge
- Cépage : Pinot Noir
- Millésime : 2023
- Age des Vignes : 43 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Beauregard" Commune de Sion, 490 m. (12'500 pieds/ha)
- Exposition : Ouest - Nord/Ouest
- Nature du sol : Sol sablonneux, calcaire et gypseux composé d'éboulis
- Vendanges manuelles le 12.09.2023
- Rendement : 35 hl/ha
- Type de vinification : Macération pré-fermentaire durant 5 jours, saignée de 30 % fermentation thermorégulée, cuvaïson 20 jours, rétrogradation malo-lactique, non filtré.
- Elevage : 18 mois en barrique de chênes 450 lt. 50% bois neuf et 50% 2ème vin
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 12.7 % vol.
- Dégustation : Vin fruité aux notes de fruits rouges et de torréfaction.
Profond et frais avec des tanins serrés et beaucoup de noblesse.
- Température de service : 11 à 14°
- Alliance gastronomique originale : Pigeon, pintade, canard confit, boeuf en daube.
- Prix privé : 26.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20