

Domaine Carneros

Expression lumineuse et fruitée du Pinot Noir de Carneros, Avant-Garde 2020 séduit par sa fraîcheur, sa gourmandise et son élégance discrète.

DOMAINE CARNEROS



Alcool :13,80 %

Composition: 100% Pinot Noir

Avant Garde Pinot Noir 2020

Californie, Etats-Unis

Région et Vignobles

Les raisins proviennent des **six vignobles certifiés durables du domaine**, tous situés au cœur de l'**AVA Carneros**, région aux collines douces influencée par les brumes matinales et les brises marines de la baie de San Pablo. Ce climat frais prolonge la maturation, assurant une **acidité naturelle élevée et des arômes raffinés**, idéaux pour le Pinot Noir.

Le millésime 2020 se distingue par de **faibles rendements et une grande concentration**. Les gelées printanières et les pluies pendant la floraison ont limité la formation des grappes, tandis que la sécheresse estivale a réduit la taille des baies. Heureusement, juillet et août ont offert des conditions parfaites pour une **maturation lente et homogène**, donnant naissance à des raisins petits mais intensément aromatiques, vendangés précocement dès le 3 août.

Vinification

Composé à 100 % de **Pinot Noir du domaine**, ce vin est fermenté en petites cuves ouvertes, favorisant l'extraction douce des arômes et des tanins fins. L'élevage dure **10 mois en fûts de chêne français**, soigneusement sélectionnés auprès de tonneliers bourguignons. Bien que le bois apporte une touche épicée, l'accent est mis sur la **pureté du fruit**.

L'équilibre final révèle un **degré d'alcool de 13,8 %**, un **pH de 3,63** et une **acidité totale de 5,9 g/L**, offrant un profil à la fois vibrant, souple et prêt à boire.

Notes de Dégustation

- **Robe** : Rubis moyen brillant.
- **Nez** : Arômes intenses de grenade fraîche, framboise, bois doux et cannelle.
- **Bouche** : Fruits rouges croquants (framboise, cerise noire), tanins soyeux, texture fluide et finale subtilement épicée avec une touche de feuille de tabac.

DOMAINE CARNEROS

Avant Garde Pinot Noir 2020

Le Saviez-vous ?

La cuvée **Avant-Garde** porte bien son nom : elle est souvent la **première expression rouge du millésime** à être commercialisée par le domaine. Pensée pour une consommation immédiate, elle capture l'énergie et la fraîcheur de l'année, tout en exprimant fidèlement le terroir de Carneros.

Idées d'Accords Mets & Vins

- **Saumon grillé aux herbes fraîches** : La fraîcheur du vin accompagne parfaitement la richesse du poisson.
- **Poulet rôti à l'ail et au romarin** : Un accord classique qui souligne les notes fruitées et épicées du vin.
- **Filet de porc sauce canneberge** : Écho aux arômes de fruits rouges et à la douceur des tanins.
- **Cuisine méditerranéenne (brochettes d'agneau, légumes grillés)** : Parfait avec la vivacité et la finesse du vin.