

Les Masrûles — Pinot Noir

Côte de Meuse · Léo-Paul Liénard

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Léo-Paul Liénard (Creüë)
APPELLATION	IGP Côte de Meuse — Lorraine
CUVÉE	Les Masrûles (lieu-dit)
CÉPAGE	Pinot Noir
ÉLEVAGE	13 mois en fût de chêne
CULTURE	Bio (conversion)

NOTE DE DÉGUSTATION

Sélection parcellaire de Pinot Noir sur les sols argilo-calcaires de Creüë, élevée 13 mois en fût — fin et épicé.

Au nez

- Fruits rouges : fraise, framboise, mûre
- Poivre et épices
- Délicates notes florales

En bouche

- Ample et charnue
- Tanins soyeux
- Fraîcheur et longueur

EN UNE PHRASE

Un Pinot Noir lorrain **fin et épicé**, sur les fruits rouges et le poivre — ample, aux tanins soyeux.

LE CÉPAGE

- **Pinot Noir** — finesse, fruits rouges et épices ; porté par le terroir très calcaire de Creüë.

- **Élevage en fût (13 mois)** — structure et potentiel de garde, sans masquer le fruit.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge de gastronomie, sur les viandes rouges et le gibier.

VIANDES & GIBIER

- Viandes rouges
- Gibier
- Volaille en sauce

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Filet de bœuf et un verre à 15-16 °C. Le fruit et le poivre du Pinot, ados aux tanins soyeux, subliment une viande fine.

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
 - **Aération** — carafer avant le service.
 - **Garde** — à boire ou garder, 5 à 8 ans.
-

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.