



CHÂTEAU DE TRACY

depuis 1396

POUILLY-FUMÉ

APPELLATION POUILLY-FUMÉ CONTRÔLÉE

TRACY
&
CIE



Les Marnes Pinot Noir - VDF Vin de France 2023

Appellation VDF Vin de France

Propriétaire Tracy & Cie

Sol Argilo-calcaire, Marnes

Cépage Pinot Noir

Age des vignes Entre 20 et 40 ans selon les parcelles

Titre alcool 13 °

Dans la lignée des 2018 ou 2019, 2022 nous offre une magnifique expression de millésime solaire, issu d'une climatologie plutôt sèche propice à un état sanitaire remarquable de la vendange. Le Pinot Noir se montre gourmand, épicé, aux aromatiques franches.

Le Millésime et la vendange

L'hiver plutôt sec et doux, évoluera vers un mois d'avril alternant pluie et soleil, qui accompagneront idéalement le réveil de la vigne. Une sortie précoce du végétal connaîtra quelques dégâts limités en raison de quelques gels de printemps, néanmoins grâce à un certain taux d'humidité, les bourgeons encore peu développés resteront dans l'ensemble préservés. S'ensuit dès le mois de mai une période sèche et chaude, entrecoupée d'une pluie de 50 mm, qui offrira des conditions idéales pour la floraison.

Un soleil intense et des températures élevées accompagneront un développement rapide de la vigne, mais une pluie bienfaitrice apportera en juin encore 45 mm. L'été suivra cette tendance avec quelques inquiétudes en raison des canicules, qui seront à chaque fois tempérées par des pluies en juillet et en août, laissant ainsi aucun signe de stress visible sur les feuillages à l'arrivée des premières maturités.

La vendange se déroulera sur une cadence soutenue afin de capitaliser un maximum de fraîcheur et d'acidité. Récolte égrappée et triée. Fermentation alcoolique de 10 jours avec pigeage réguliers. Fermentation malolactique en cuve inox et ciment, suivi d'un élevage en cuve jusqu'au mois d'avril pour capitaliser un maximum de fraîcheur avant mise en bouteille.

Le Vin

Un Pinot Noir tout en gourmandise qui surprend par un bouquet intense de fruits rouges mêlant des notes de framboise, de cassis et d'épices. La bouche affiche une matière juteuse, tout en souplesse. La finale est nette, précise, agréablement complexifiée par du fruit frais (fraise écrasée), appuyée par les épices intenses. A boire sur le fruit.

Château de Tracy
Le Château de Tracy 58150 Tracy sur Loire
+33 03 86 26 15 12