



# PINOT NOIR PECH CALVEL

*Pays d'Oc*

*Indication géographique protégée*



*Certifié HVE3*



## VINIFICATION

Égrappage en totalité, suivi d'une macération de 6 à 7 jours à basse température (8-10°), afin de conserver les arômes et la couleur du fruit. Des remontages réguliers sont effectués durant la fermentation (levures indigènes). S'ensuivent plusieurs pigeages et délestages. A l'issue d'une cuvaison longue de 4 semaines, un pressurage souple est effectué avec sélection des jus qui seront alors transférés et élevés 8 à 9 mois en barrique de 500 litres.

Alcool 14%

## ORIGINE / SOLS

La parcelle s'identifie par un sol argilo limoneux avec des galets présents sur une partie. Elle bénéficie d'une situation en pente et d'un ensoleillement privilégié qui lui confère une maturité plus poussée et qui en fait une parcelle emblématique du domaine.

## RÉCOLTE / RENDEMENT

La récolte se fait manuellement à l'optimum de la maturité, le transport s'effectue en bennes de faible capacité de manière à limiter l'écrasement. Rendement de l'ordre de 4500 à 5000 kg/ha (35 à 40 hl/ha)

## DÉGUSTATION :

### MASTERCLASS DRINKS BUSINESS

C'est son profil aérien qui a séduit les jurés. Un vrai Pinot de dentelles avec ses effluves intenses de pivoine, de fraise séchée et de cerise confite. Le palais est cohérent, soyeux, épuré, les tannins d'une finesse incroyable, tout témoigne de la justesse et du savoir faire du vigneron : vendange manuelle, vinification basse température, élevage soigné. On ne s'en lasse pas.



# PINOT NOIR PECH CALVEL

*Pays d'Oc*

*Indication géographique protégée*



Certifié HVE3



## WINE MAKING METHOD

Total destemming followed by a maceration of 6 to 7 days at low temperature (8-10°), in order to preserve the aromas and the color of the fruit. Regular pumping over is done during the fermentation (indigenous yeasts). This is followed by several punchings down and delestages. At the end of a long vatting period of 4 weeks, a soft pressing is carried out with selection of the juices which will be then transferred and raised 8 to 9 months in barrels of 500 liters.

## ORIGINE / SOIL

The parcel is identified by a clay-loam soil with pebbles present on one part. It benefits from a sloping situation and a privileged sunshine which confers a more advanced maturity and which makes it an emblematic parcel of the estate.

## CULTURE / HARVEST

The harvest is done manually at the optimum of the maturity, the transport is done in small skips in order to limit the crushing. Yields of about 4500 to 5000 kg/ha (35 to 40 hl/ha)

## TASTING NOTE from Onno Kleyn

*Here Philippe Girard conjures up a splashy 2020 Pech Calvel, full of morello cherries and juice, a light wooden ageing jacket, a hint of herbs in the background. You can taste the craftsmanship and attention with every sip. Put it in the dark for two years and it will become even deeper and richer. But it only works if you hit it hard right away. It's already so tasty.*