

Fiche Technique

Les Éclaireurs

VDF Trinquons ! Pinot Noir



Les Éclaireurs, c'est avant tout une envie : bousculer les codes du vin et proposer une approche libre, moderne et ouverte. À l'origine du projet, deux frères ligériens, Arnaud et Laurent, dont la passion pour le vin s'est construite au rythme des rencontres, des dégustations et d'une curiosité insatiable. Leur ambition ? Offrir une sélection qui surprend et enchante. Des classiques de renom aux découvertes confidentielles, en passant par des cuvées sans soufre ou élaborées selon des méthodes originales, leur gamme met en lumière la diversité et la richesse du vignoble. Avec Les Éclaireurs, chaque bouteille devient une invitation à explorer, goûter et se laisser séduire par des vins gourmands !



Récoltés à pleine maturité phénolique, les grappes de Pinot Noir connaissent d'abord une macération pré-fermentaire à froid afin de préserver la fraîcheur des arômes, puis une extraction douce de la couleur et des tanins pour garantir une structure souple. L'assemblage cherche à révéler la densité et la gourmandise de ce cépage délicat. L'élevage dure ensuite 6 mois en cuve inox pour préserver toute la fraîcheur de la cuvée.



100 % Pinot Noir

Robe : Rubis clair.



Nez : Le nez est représentatif du Pinot noir, il exprime les fruits rouges et la cerise, enrobés de violette.

Dégustation : L'attaque en bouche est ample et gourmande. Elle évolue sur un joli volume et se termine par une longue finale fruitée et légèrement camphrée avec des tanins bien fondus.



Idéal à l'apéritif avec une planche mixte charcuteries & fromages ainsi qu'avec des plats chaleureux et conviviaux.

Potentiel de garde : environ 4 ans.

