

LAJARA

ORGANIC WINE

NECTAR VIN ROUGE - Prime Selection



Vin rouge à la structure épatante résultant de l'utilisation de montepulciano et de pinot noir de premier choix. Le vin Nectar a vu le jour en 2015 grâce aux idées convergentes de deux pionniers visionnaires de l'agriculture biologique. Le style unique du Nectar est le fruit leurs visions, de leurs convictions, ainsi que des terroirs propres aux Abruzzes et à la Vénétie. Dans ce mélange extraordinaire, le montepulciano est prédominant, complété par la suite par le pinot noir, vinifié séparément.



ART. 728 (0,75L)

ART. 729 (1,5L)

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

- **PREMIER MILLÉSIME** : 2017
- **CÉPAGES** : Montepulciano et Pinot Noir
- **VINIFICATION DU MONTEPULCIANO** : Après fermentation alcoolique, le vin vieillit dans une barrique en chêne de second remplissage pendant 24 mois.
- **VINIFICATION DU PINOT NOIR** : Après fermentation alcoolique, le vin vieillit dans une cuve en acier pendant 24 mois.
- **VIEILLISSEMENT EN BOUTEILLE** : Environ 2 ans.
- **DEGRÉ ALCOOLIQUE** : 14,5%
- **TEMPÉRATURE DE SERVICE** : Entre 18 et 19 °C
- **PRODUCTION ANNUELLE** : 1 500 bouteilles de 0,75 L et 250 bouteilles de 1,50 L
- **FORMATS DISPONIBLES** : 0,75 L et 1,50 L
- **POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT** : Entre 15 et 20 ans si bien conservé
- **COFFRET POUR BOUTEILLES DE 0,75 L** : Coffret en bois de 6 bouteilles
- **COFFRET POUR BOUTEILLES DE 1,50 L** : Coffret en bois d'une bouteille

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Après l'égrappage arrive une période de 30 jours de fermentation en contact avec la peau et à température contrôlée (entre 28 et 30 °C). Durant cette étape, des remontages sont effectués régulièrement afin de brasser le moût et la peau, ce qui donne au vin une concentration plus forte de parfums et d'arômes. Une fois la fermentation alcoolique terminée, le vin est séparé de la peau à l'aide d'un léger pressurage, puis est transféré dans des barriques dans lesquelles la fermentation malolactique aura lieu par la suite.

NOTES DE DÉGUSTATION

- **COULEUR**: Rouge rubis intense avec une pointe de grenat, densité remarquable.
- **BOUQUET**: Parfum intense rappelant les fruits rouges, la confiture, le chocolat et des épices telles que le poivre noir.
- **SAVEUR**: La structure du vin se dévoile en bouche avec des tannins doux mais prononcés. Alcoolique et rond, solide et corsé, il a aussi des notes de fruits mûrs, de mûre et de cerise. La fin de bouche est longue et persistante avec un bon potentiel de vieillissement.
- **CONSEILS DE DÉGUSTATION** : Idéal avec des plats riches composés de pâtes tels que les pappardelle au ragoût de sanglier, de la viande grillée, du rôti d'agneau, ainsi que de la charcuterie, du fromage affiné et du bleu. Excellent en tant que vin de méditation.