

# terres d'Arômes

## RÉCOLTE 2009 Premières Impressions...

Mes premières micro vinifications ont débuté le 15 septembre au sein de Terres d'Arômes pour ce millésime 2009. Et quel début !

Une vendange saine, des raisins récoltés à maturité, un potentiel aromatique surprenant. Un très beau millésime, la nature m'a rendu grâce, la dégustation des baies confirme un parfait équilibre sucre-acidité-arômes.

Mes promesses seront tenues, pour une sélection haut de gamme, les vins Terres d'Arômes seront un mariage subtil d'élégance, de caractère et de pureté aromatique.

*JC Pascaud*



Seule la sélection de fruits ayant un état sanitaire irréprochable, comme ce millésime 2009, me permettra l'élaboration de vins pleins de vie, aromatiques et ronds.



Le pigeage est l'étape incontournable du travail de cuve dans la vinification bourguignonne. C'est une tâche délicate qui me permet d'extraire des anthocyanes et des tanins. Je fais tout pour que ces extractions soient les plus douces possibles car je cherche avant tout un équilibre, basé sur des arômes purs et profonds de fruits noirs sur un fond de velours.