



PINOT NOIR TERROIR NECHORY

SELECTION OF GRAPES

DRY

2021

ORIGIN OF GRAPES

ALTITUDE	225 M ABOVE SEA LEVEL
EXPOSURE	EAST / SLIGHT SLOPE
VILLAGE	JOSEFOV
VINEYARD TRACK	ŽIDLÍKY U NECHOR
VINEYARD AGE	PLANTED IN 2008
SOIL TYPE / SUBSTRATE	MODAL BLACK SOIL / LOAMY-SANDY LOESS

WINE DETAILS

BOTTLED	27.7.2023
BOTTLE VOLUME	0,75 L
CAP	CORK
RESIDUAL SUGAR	0,2 G/L
ACID	4,4 G/L
ALCOHOL	13,5 %

WINE DESCRIPTION

Beautiful bright red colour with brick highlights. The aroma is complex, revealing notes of raspberry and dark chocolate. The taste confirms the typical Pinot Noir finesse with refined marmalade notes supported by silky tannins. The finish is long and elegant. The grapes for this wine were grown on the Židlíky u Nechor vineyard track. The slight east-facing slope influences the ripening of the grapes, which is slightly longer than on other vineyards. As a result, the red wines from this track have a very fruity and multi-layered aromatic profile. The combination of the loamy subsoil and the heavier soils in the upper part gives the wines their robustness and fullness. Thanks to the very low bush load (approx. 1-1,5 kg/bush) and the precise green work, we have achieved beautifully ripe grapes. Fermentation took place in open vats and the wine was then aged in French oak barriques for 16 months.

FOOD RECOMMENDATIONS

For regular drinking and tasting, for red meats, venison, BBQ treatments of rose meats, possibly also for soft aromatic cheeses.

SERVING TEMPERATURE 15-16 °C | ARCHIVING UP TO 9-10 YEARS



Čapka Pinot Noir Terroir – Fiche Technique

PINOT NOIR TERROIR NECHOR, Sec, 2021

La famille Čapka possède plus de 200 ans d'histoire dans la viticulture. Martin Čapka est la neuvième génération de sa famille à occuper le rôle de vigneron. Avec son épouse Krýstina et son père Karel, ils produisent des vins gastronomiques de haute qualité sur le domaine familial de 12 hectares. La cave se situe dans la sous-région de Slovacko, en Moravie.

Les zones de Josefov et Hrušky sont bien connues pour les cépages blancs traditionnels, mais les cépages rouges y prospèrent également. Les vignobles sont gérés selon des pratiques agrotechniques modernes (gestion Riesling-Hessen, taille courte, effeuillage, réduction des raisins), ce qui permet de produire des vins de la catégorie d'appellation même dans des années moins favorables.

L'approche familiale de la vinification reste fidèle à celle qu'ils ont adoptée dès leurs débuts en 1793 – le vin se fait d'abord dans le vignoble. La famille travaille la terre non pour elle-même, mais pour la prochaine génération, avec pour objectif de la transmettre dans un état encore meilleur.

Čapka utilise des procédés et technologies modernes, tels que la filtration douce par crossflow ou la fermentation contrôlée du vin. Les vins rouges sont vieillies plusieurs années en fûts de chêne, ce qui leur confère un goût plein et long en bouche.

Nechory

Ce vignoble est situé dans la région du village de caves à vin de Nechory. Son emplacement est légèrement en pente avec une orientation à l'est. Le sol comprend un loess très fertile avec une teneur élevée en particules d'argile. Ce sol retient très bien l'eau, ce qui le rend favorable aux cépages frais et aromatiques tels que le Sauvignon Blanc.



ORIGINE DES RAISINS

ALTITUDE : 225 M AU-DESSUS DU NIVEAU DE LA MER

EXPOSITION : EST / LÉGÈRE PENTE

VILLAGE : JOSEFOV

PARCELLE DE VIGNE : ŽIDLÍKY U NECHOR

ÂGE DU VIGNOBLE : PLANTÉ EN 2008

TYPE DE SOL / SOUS-SOL : TERRE NOIRE MODALE / LOESS ARGILO-SABLONNEUX

DÉTAILS DU VIN

MIS EN BOUTEILLE : 27.07.2023

VOLUME DE LA BOUTEILLE : 0,75 L

BOUCHON : LIÈGE

SUCRE RÉSIDUEL : 0,2 G/L

ACIDITÉ : 4,4 G/L

ALCOOL : 13,5 %

DESCRIPTION DU VIN

Belle couleur rouge vif avec des reflets brique. L'arôme est complexe, révélant des notes de framboise et de chocolat noir. Le goût confirme la finesse typique du Pinot Noir avec des notes raffinées de marmelade soutenues par des tanins soyeux. La finale est longue et élégante. Les raisins pour ce vin ont été cultivés sur le vignoble de Židlíky u Nechor. La légère pente orientée à l'est influence la maturation des raisins, qui est légèrement plus longue que dans d'autres vignobles. En conséquence, les vins rouges de cette parcelle ont un profil aromatique très fruité et à plusieurs niveaux. La combinaison du sous-sol argileux et des sols plus lourds dans la partie supérieure donne aux vins leur robustesse et leur plénitude. Grâce à la très faible charge des ceps (environ 1-1,5 kg/cep) et au travail vert précis, nous avons obtenu des raisins magnifiquement mûrs. La fermentation a eu lieu dans des cuves ouvertes, puis le vin a vieilli dans des barriques de chêne français pendant 16 mois.

RECOMMANDATIONS CULINAIRES À déguster régulièrement, avec des viandes rouges, du gibier, des viandes rôties au barbecue, éventuellement aussi avec des fromages doux et aromatiques.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 15-16 °C | **CONSERVATION JUSQU'À** 9-10 ANS



Hello@nicheandnosh.ca | www.nicheandnosh.ca | @Niche&Nosh

