



Why Not

2017

Vin de Pays de L'Hérault

Pinot noir 100%

Alc 14%

Production : 4000 bouteilles

Terroir : sol argilo-calcaire marneux froid exposition nord / nord ouest sur des pentes de 5 à 10%.

Garde : 5 ans

Qui suis-je : Je suis issu de vignes plantées en 1986 et 1999 situées entre 250 et 300 m d'altitude sur les coteaux escarpés de Calamiac à 3km au nord de La Livinière. Ces parcelles sont entourées par le causse, avec une exposition nord, sur des sols pauvres argilo-marneux. Ce terroir de prédilection me procure le caractère typique des vins du sud ce qui est atypique pour ce cépage.

Accords mets et vins : Vin frais et tendre, en bouche mon fort caractère vous surprendra. Ma finale est droite et ferme sur des notes de fruits rouges bien mûrs, rappelant la cerise confite. Je suis un vin craquant et gourmand qui s'accorde parfaitement à un plateau de charcuterie, mais aussi avec des crudités et des grillades.

Service : Servez-moi à une température comprise entre 15°C et 16°C pour profiter au mieux de mon fruit.

Distinction : sélection Vinum 16/20, 87/100 par Mr Laarson sommelier numéro un mondial



Vue des pinots et du causse qui les entours