



PINOT / VIN DE PAYS D'OC

Cépages	Pinot 100 %
Origine du cépage	Le Pinot est originaire de Bourgogne.
Aptitude du cépage	Les grappes et baies sont de petite taille. Cépage exigeant sur les conditions pédologiques et climatiques, il affectionne le climat continental et les sols argilo-calcaires. Il produit des vins rouges de grande qualité alliant finesse, puissance, intensité et complexité aromatique. Il stocke bien le sucre, mais son acidité est parfois un peu juste à pleine maturité. Sa couleur est peu intense mais se maintient bien au vieillissement
Sol	Argilo calcaire
Type de vinification	Égrappé, sous contrôle de température.
Durée de conservation	2 ans
Visuel	Une couleur foncée aux nuances rubis.
Olfactif	Aux parfums de petits fruits rouges et noirs comme la framboise ou la groseille.
Gustatif	Il est très fruité, riche et long.
T° de service	17° C
Instant de consommation	Fromage, viandes rouges.

PINOT / VIN DE PAYS D'OC

Grapes variety	Pinot 100 %
Grape Origin	The Pinot's origin is from the Bourgogne The black Burgandy.
Grape Characteristics	The bunches and berries are small in size. This grape variety is very specific in its pedological and climate conditions. It prefers a continental climate and clayey-limestone soils. It produces red wines of a high quality combining its delicacy, strength, intensity and complex aromas. It holds its sugars well but its acidity is sometimes just a little too low at full maturity. Its colour is not very intense but retains it well as it matures.
Soil	Limestone calcaire
Type of vinification	Destemmed, under controlled temperatures.
Shelf life	2 years
Eye	Dark in colour with hints of ruby.
Nose	Aromas of red and black berries such as raspberry or blackcurrent.
Palate	Very fruity, rich and long on the palate.
Serving temperature	17° C
Gastronomic alliances	Cheese, red meats.

PINOT / VIN DE PAYS D'OC

Rebsorte	Pinot 100 %
Herkunft der Rebe	Der Pinot kommt ursprünglich aus der Bourgogne
Charakter	Die Trauben sind von kleinem Wuchs. Anspruchsvoll im Bezug auf Bodenbeschaffenheit und Klima, bevorzugt das Kontinentalklima und Lehm/Kalkböden. Die roten Beeren vereinigen grosse Qualität, Feinheit, Kraft und intensive komplexe Aromen. Sie speichern gut ihre Süsse, seine Säure ist manchmal bei voller Reife gering. Seine Farbe ist nicht sehr intensiv, hält sich aber gut beim Altern.
Boden	Lehm Kalkboden
Vinifikation	Abgebeert unter Temperaturkontrolle
Lagerfähigkeit	2 Jahre
Optisch	Dunkle Farbe mit rubinroten Nuancen
Bouquet	Düften von kleinen roten und schwarzen Früchten wie Himbeere und Johannisbeere
Geschmack	Im Geschmack sehr fruchtig, gehaltvoll, lang anhaltend
Trinktemperatur	17° C
Schmeckt zu alliances	Käse, rotes Fleisch