

Pinot Noir

IGP Pays d'Oc



Terroir

Molasse argilo-calcaire avec fines graves d'origine alluviale.
Exposition Sud/ Sud-Est.

Cépages

PINOT NOIR : 100 %
Âge moyen : 25 ans
Rendements moyens : 45 Hl / Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité
Après égrappage, les raisins sont pressés à une température de 7°C.
Ils macèrent pendant 5 à 8 jours
Vers 13°C, la fermentation débute et se poursuit lentement pendant environ 10 jours. L'écoupage des cuves se fait en fonction des dégustations journalières et généralement avant l'épuisement complet des sucres.
Après 4 mois d'élevages sur lies fines, les vins sont légèrement filtrés sur plaques filtrantes.
Bâtonnage 1 fois par semaine.
Embouteillé en une seule fois. Bouchons traditionnels.

Note de dégustation

Robe rouge cerise.
Nez fumé avec des touches de fruits rouges dont la cerise et la groseille.
Tanins mûrs et ronds.
Belle complexité et longueur.



Accord

Parfait pour les apéritifs, les viandes rouges ou pour accompagner les barbecues en été.
Nous suggérons ce vin également avec un magret de canard sauce Pinot Noir, bœuf à la bourguignonne, entrecôte grillée ou encore des Tapas.
Se déguste parfaitement avec les salades méditerranéennes.

