

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

Récolte mécanique nocturne. Foulage léger.
Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours.
Fermentation traditionnelle déroulée à température de 22 à 25°C pendant 8 jours.
Quatre mois d'élevage en cuve inox sur lies fines suivi de filtration légère avant embouteillage.



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, pour accompagner les barbecues en été, 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.