



PINOT NOIR

IGP OC Rouge

Il nous illumine dans sa jolie robe rouge clair aux reflets framboises.
Quelle délicate intensité olfactive nous découvrons : senteurs gourmandes de fruits rouges frais (griottes), subtil mariage d'épices douces et de réglisse... Une pointe mentholée en plus. En bouche, rien ne vient gêner notre plaisir. Sa délicatesse nous permet d'apprécier ce vin en douceur.
Un Pinot réussi !

Terroir : Argilo calcaires.
Rendement : 30 Hl/Ha.

Cépages : 100 % Pinot Noir

Vinification : Vendanges manuelles, pigeage puis remontage, macération de 15 jours.

Degré : 13°