

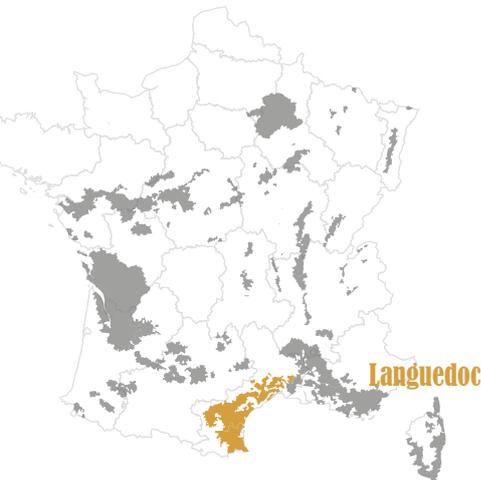
PINOT NOIR

IGP Pays d'Oc rouge

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

Pays d'Oc

IGP : Indication Géographique Protégée



Les parcelles ont été sélectionnées sur les meilleurs terroirs de production du Pays d'Oc (Languedoc-Roussillon).



Cépages

100% Pinot Noir.



Elaboration - Vinification

Macération pré-fermentaire à froid pendant 5-6 jours pour extraire un fruité intense. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures. Macération de 2 semaines avec 2 courts remontages par jour pour une extraction en douceur. Fermentation malolactique.



Dégustation

Robe : robe délicate aux teintes grenat.

Nez : des arômes de cerise, de fraise des bois et de cassis frais..

Bouche : bouche élégante et soyeuse aux notes fruitées, fumées et mentholées.



Accords mets et vins

A déguster à l'apéritif, avec un maquereau pomme à l'huile, un steak de thon grillé, de la volaille rôtie et encore du Brie de Meaux. Servir entre 15 et 16°C.



Garde

De suite à 2/3 ans.



LOUIS FFFRE



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles – BP106 39605 Arbois Cedex – www.henri-maire.fr
SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 – N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Avril 2022.