

# Jeff Carrel Pinot Noir En Coteaux



*Un pinot fin. Une expression du Pinot Noir dans un climat Méditerranéen sous l'influence océanique qui rafraîchit les nuits.*



**Appellation :** VDF  
**Millésime :** 2022  
**Degré :** 12,5%  
**Cépages :** 100% Pinot Noir

**Terroir :** Argilo-calcaire / Argilo-calcaire siliceux / Climat Méditerranéen.

**Conduite de la vigne :** Viticulture raisonnée / Taille en Guyot / Vignes de plus de 15 ans / Densité 4500 pieds/ha.

**Mode de vinification :** Vendanges machine de nuit / Vinification sans sulfite / Extraction par pigeage.

**Elevage :** En cuve béton sous-bois pendant 12 mois / Elevage sans sulfite.

**Notes de dégustation :**  
Robe vermillon translucide.  
Nez de fruits noirs, d'épices douces et de torréfaction.  
La bouche est ronde et tendue avec une finale fumée et fruitée.

**En accord :**  
Charcuterie, gibier, rôti de porc aux pruneaux, bavette de bœuf grillée, grillades et fromages...

**Conseils :**  
Servir entre 15 et 17°C  
Garde conseillée : A minima 5 ans.