

by 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.

"Le style se juge comme le vin. Il suffit d'avoir du goût."

Claude Aveline

Appellation : IGP Pays D'Oc

Millésime : 2019

Degré : 13%

Cépages : 100% Pinot Noir

Terroir : Pinot Noir de + de 10 ans sur des sols argilo-siliceux (60 hl/ha) / Climat océanique Limouxin sous influence méditerranéenne / Entre 220 et 250 m d'altitude.

Conduite de la vigne : Taille en Guyot.

Mode de vinification : Vendanges mécaniques de nuit / Pré-fermentaire à froid sous CO² / Fermentation à basse température 20-22°C / Extraction par pigeage / Sans sulfites.

Elevage : En cuve béton sous très peu de bois pour stabiliser couleurs et fruits / Sans sulfites.

Notes de dégustation :

Robe vermillon translucide.

Nez tout en finesse qui évoque la cerise rouge fraîche, la terre fraîchement retournée et le noyau.

Bouche ronde, fraîche, coulant dans le palais comme un ruisseau d'eau pure, avec un fruit aérien mais intense.

La finale est goûteuse, marquée par le noyau de cerise et les épices, et puis ce goût de terre envoûtant.

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 : 4 ans

