

# PINOT NOIR

VIN DE FRANCE PINOT NOIR

**REGION**  
VAL DE LOIRE**CEPAGE**  
PINOT NOIR**GARDE**  
3ANS

## TERROIR

CE TERROIR CONFIDENTIEL DE 80 ARES SE SITUE SUR UN SOL ARGILO-SABLONNEUX. L'EAU DU SOL EST RAPIDEMENT DRAINÉE, PERMETTANT AU SOL DE SE RÉCHAUFFER FACILEMENT. UN PINOT NOIR ONCTUEUX, LÉGER, FIN ET FRUITÉ. L'ÂGE MOYEN DES VIGNES EST DE 30 ANS.



## VINIFICATION

LE VIN EST VINIFIÉ EN CUVE INOX, PUIS ÉLEVÉ EN CUVE BOIS BOIS POUR UN MAXIMUM DE GOURMANDISE ET DE GÉNÉROSITÉ. ÉLEVÉ PENDANT 12 MOIS MINIMUM AVANT LA MISE EN BOUTEILLE.



## DEGUSTATION

UNE ROBE VIOLETTE. LE NEZ EST SUBTILE AVEC DES NOTES DE FRUITS ROUGES ÉPICÉS ET DE VANILLES. UN VIN LÉGER AVEC UNE BOUCHE FINE, RONDE ET PERSISTANTE.



## ACCORD METS ET VINS

BŒUF STEAK GRILLÉ, SAMOUSSAS, POULET AU WOK, CHAMPIGNONS PORTOBELLO, FROMAGE TYPE SAINT-NECTAIRE .

ACCOMPAGNE A MERVEILLE QUELQUES DESSERTS COMME UN CLAFOUTIS DE CERISES OU DES BANANES FLAMBÉES.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 12° - 14°

