

I.G.P. D'OC

LES SALINDRES PINOT NOIR



CÉPAGE 100 % Pinot noir

TERROIR

Sol : Argilo-calcaire

Altitude : 430 mètres




Vignes âgées de plus de 40 ans en moyenne

VINIFICATION

Macération courte. Fermentation en cuves inox thermorégulées pour préserver la fraîcheur et l'éclat aromatique

TENEUR EN ALCOOL 12,5 % vol.

NOTES DE DÉGUSTATION

-  Robe rubis profond.
-  Arômes délicats de fruits rouges (framboise, groseille), notes florales.
-  Léger, frais, croquant et fruité, avec une tension minérale et une finale délicate.

ACCORDS METS ET VINS :

Viandes rouges au grill, Poulet rôti, ribs, carré d'agneau, cuisine du monde, plateau de fromage varié

Potentiel de garde : 2 à 5 ans.

Température de service : 12° à 14°C.

CONDITIONNEMENT

Bouteille : forme bourguignonne 750 ml.

Bouchon naturel.

Caisse de 12 bouteilles.