

EL PINOT

VOICI UN 100% PINOT NOIR NON COUPÉ
AVEC UN AUTRE CÉPAGE. SANS SOUFRE AJOUTÉ NI À LA VENDANGE
NI EN VINIFICATION ; DE LA PURE COMME ON DIT !

Cépage : 100% Pinot Noir.

Élaboration : ce vin est issu d'une cuvaision courte de Pinot Noir en vendange égrappée, sans soufre ajouté. L'élevage est réalisé en cuve inox durant quelques mois, le fruité et la buvabilité s'en trouvant renforcés.

SO₂ : 40 mg/l.

Découverte sensorielle : El Pinot est un vin pour les accros du Pinot Noir sous son expression la plus pure. La couleur bien extraite et les tanins affirmés apportent un réel soutien à ce type de vin. De couleur rouge rubis aux éclats grenats, il dévoile un nez de violette, de sous bois et de fruits noirs. La bouche dynamique et portée par des notes gourmandes de mûre et de cassis se poursuit sur une touche légèrement vanillée.

Accords mets et vin : ce vin fruité et gouleyant s'accordera avec des charcuteries diverses, des fajitas, une viande grillée.

Température de service : 13°C



LES ECLAIREURS
FOLIE DOUCE

