

Pinot noir

Vin de pays d'Oc



À 14 km au sud-ouest de Carcassonne et 8 km de Limoux, le vignoble de 26 ha s'intègre dans un domaine de 250 ha de bois et landes. Il est entouré de 40 ha de cultures céréalières biologiques, ce qui lui confère une certaine protection des maladies et des traitements des vignobles voisins.

Cépages : *Pinot noir (100 %).*

Terroir : *La plupart des parcelles sont plantées sur des coteaux de fortes pentes, avec des géologies extrêmement variées de l'argilo-calcaire, au pouding et galets avec de larges zones blanches à dominantes calcaires.*

Élevage : *12 mois en fût de chêne.*

Vinification : *Vendange manuelle. Il ne se passe pas plus de 60 minutes entre la cueillette et l'encuvage des baies. Ce respect de la matière première permet de limiter les sulfites et de démarrer la macération pelliculaire à froid dans les meilleures conditions. Pressurage lent. Fermentations douces et longues. Légère filtration avant la mise en bouteilles. Bouchons de grande qualité.*

Élevage : *Fût de chêne.*

Dégustation: *Robe rouge brillante. Nez fondu de kirsch, de cerise à l'alcool et de poivre blanc. Bouche équilibrée, ronde et soutenue par des tanins fins et boisés. Finale marquée par les fruits rouges mûrs.*

Service : *Entre 16 et 18 °C. À déguster avec un pâté de grive, un pigeon à l'estragon, des oeufs en meurette ou une poêlée de cèpes.*



Code :

Prix : \$

Format : 750ml