

PINOT NOIR 2025 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les terroirs d'où proviennent ces Pinot noir sont situés entre les Pyrénées au sud et des Montagnes noires au nord au climat frais. Ce climat unique pour la région méditerranéenne où les journées sont ensoleillées et chaudes, compensées par des vents frais et des températures nocturnes basses, produisent des vins d'exception.

Accords mets et vins

La charcuterie, le pâté et les terrines sont d'excellents accords ainsi que les plats français classiques avec des sauces crémeuses comme le lapin ou les rognons avec une sauce à la moutarde. Le fromage de chèvre est le meilleur accord de fromage.

Détails

Dégustation

Robe : A l'oeil des tons violets brillants apparaissent sur une base rubis clair.

Nez : Au nez de fines notes florales de violette, de framboise et d'anis complètent une certaine salinité dans ce beau vin.

Bouche : La bouche est juteuse mais équilibrée par des tons de sous bois, de clou de girofle.

Finale : Il y a une tension subtile entre l'acidité et les tanins fins, offrant une bouche bien ronde avec une longueur attrayante.

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 16°C

Caractéristiques

Cépage : 100 % Pinot Noir

Vinification : Macération à froid avant fermentation et vinification douce.

Elevage : Vieillessement en cuves béton et partiellement en fûts de chêne pour maturation avant la mise en bouteille.



Plaisirs du vin
Agen