



# PINOT NOIR

*Pays d'Oc / Indication géographique protégée*



## **VINIFICATION**

Égrappage en totalité, macération de 6 à 7 jours à basse température (8-10°), fermentation en cuve ouverte avec remontages réguliers, pigeage et délestage. Cuvaison 3 semaines, pressurage souple avec sélection des jus, élevage en cuve.

## **ORIGINE / SOLS**

Parcelle âgée d'une trentaine d'années, exposée sur un coteau orienté Nord-Ouest à 350 m d'altitude. Sols argilo-limoneux.

## **RÉCOLTE / RENDEMENT**

La récolte se fait manuellement à l'optimum de la maturité, le transport s'effectue en bennes de faible capacité de manière à limiter l'écrasement. Rendement de l'ordre de 4600 kg/ha ( 35hl/ha )

## **DÉGUSTATION**

REVUE DU VIN DE FRANCE

" Grande réussite. Robe très claire. Vin léger, friand, gourmand, très frais, tout en saveurs, aucune amertume ni notes végétales. Un pinot très septentrional."