



PINOT NOIR

PECH CALVEL

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 8 à 10 mois en barrique de 500 litres.

ORIGINE / SOLS

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

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 4000 à 4500 kg/ha (30 à 35 hl/ha)

DÉGUSTATION

Robe rouge cerise, vin harmonieux, soyeux, attaque franche, belle intensité. Potentiel de garde de 3 à 5 ans. Ce vin d'un bel équilibre accompagnera volailles, viandes blanches.