



PAYS D'OC

MONT SÉGONNE PINOT NOIR

Cépages	Pinot noir
Rendement	65 hl/ha.
Terroir	Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia.
Vinification	Récolte à maturité optimale. Fermentation thermorégulée, cuvaison longue.
Dégustation	Robe cerise, nez de griotte et de cassis. Bouche fraîche à la finale très fruitée.
Accompagnement	Association avec les tapas, la cuisine d'été et le poisson grillé.
Température de service	12 à 14°C.
Garde	3 ans
Quantité disponible	4000 bouteilles
Conditionnement	Carton de 6 bouteilles

