



Deux villages, un vin, une histoire

PINOT NOIR

Vin de Pays d'Oc rouge

Cépages : Pinot noir.

Rendement : 65 hl/ha.

Terroir : Exposition sud/sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia.
Sol argilo-calcaire.

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 : 3ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles.

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles.

