

Pays d'Oc

## MONT SÉGONNE PINOT NOIR



**Cépage** : Pinot noir.

**Rendement** : 65hl/ha

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

**Vinification** : Récolte à maturité optimale. Fermentation thermo-réglée, cuvaison longue.

**Dégustation** : Robe cerise, nez de griotte et de cassis. Bouche fraîche à la finale très fruitée.

**Température de service** : 12° à 14°C.

**Accompagnement** : Association avec les tapas, la cuisine d'été et le poisson grillé.

**Garde** : 3 ans.

**Quantité disponible** : 4000 bouteilles

**Conditionnement** : Carton de 6 bouteilles