

PINOT NOIR



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépage : 100% Pinot Noir

Terroir : Argilo-limoneux

Âge du vignoble : entre 7 et 15 ans.

Rendement moyen : de 55 hl/ha.

Vinification : Vendanges mécaniques à maturité optimale. Vinification avec éraflage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire à froid pendant 72h. Fermentation à 25°C avec travail de remontage et pigeage.

Cuvaison 12 jours.

Note de dégustation : Robe rouge rubis aux légers reflets violacés. Nez dominé par des arômes de fruits rouges (cerise noire). Bouche tendre, fruitée et finement épicée. Les tanins en fin de bouche sont fins et soyeux avec une très grande longueur et une finale persistante sur le fruit.

