

LEVIN

PINOT NOIR



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie
- Cépage plus résistant



Sans Allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites



Bouteille Réemploi

Jusqu'à **20x** lavable

Consomme 7x moins d'eau que la production de vin

Rejet de 90% de moins de CO2 que de jeter une bouteille



CÉPAGE

100% Pinot Noir

TERROIR

Sol

Argilo-Calcaire

Climat

Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C), à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml

NOTE DE DÉGUSTATION

Cette boisson présente une robe rouge rubis. Le nez dévoile des arômes de cerise, de fruits rouges et de cassis, enrichis d'une touche de vanille. En bouche, il offre un profil tannique bien structuré et un excellent équilibre, créant ainsi une expérience de dégustation harmonieuse.

VINIFICATION

Récolte de nuit pour bénéficier de la température fraîche et préserver la qualité des raisins. Éraflage, foulage. Macération à chaud (60°C) durant 6h, permettant d'extraire la complexité aromatique et les tannins. Après pressurage, le moût fermente avec notre levain naturel, de levures indigènes et bactéries lactiques. Après filtration LEVIN est pasteurisé et embouteillé, offrant un Vin structuré et tannique.