

Fine Bouche

PINOT NOIR



Agriculture Biologique

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



Sans allergènes

- Produit vegan
- Sans sulfites

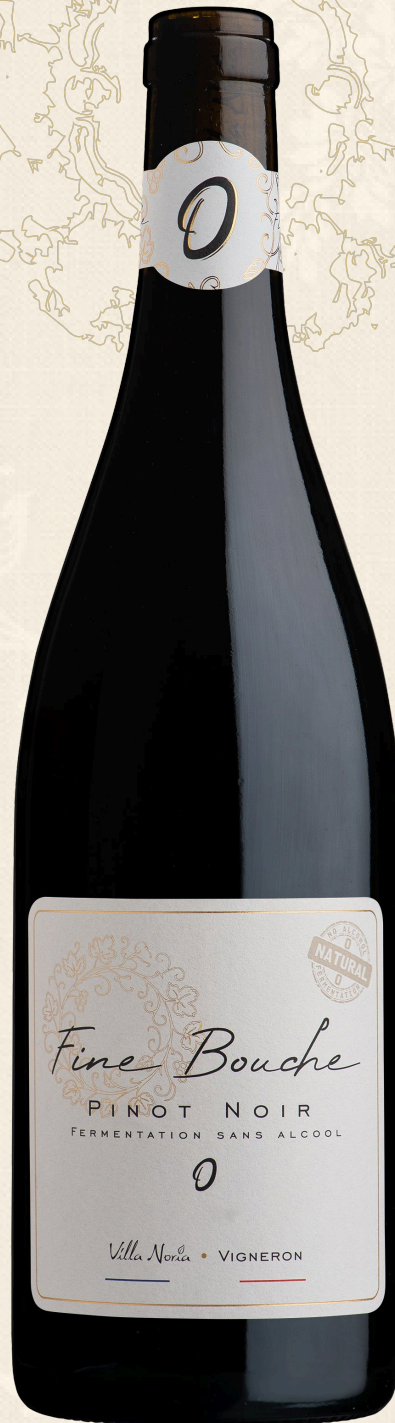


Bouteille Réemploi

Lavable jusqu'à 20x

Consomme 51% moins d'eau que la production de vin

Émet 77% de CO₂ en moins qu'une bouteille recyclée.



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 cuvée se distingue par sa robe rouge rubis éclatante. Le nez révèle des arômes généreux de cerise, de fruits rouges et de cassis, subtilement enrichis d'une note de vanille. En bouche, la structure tannique est élégamment maîtrisée, portée par un bel équilibre, pour une expérience de dégustation à la fois harmonieuse et expressive.

VINIFICATION

Récoltés de nuit pour préserver toute leur fraîcheur, les raisins sont délicatement éraflés, foulés, puis macérés à froid afin d'en extraire les arômes et la belle couleur rubis. Après fermentation naturelle et pasteurisation, le vin est embouteillé pour offrir une dégustation équilibrée, fraîche et pleine de caractère.