Pinot Noir

Val de Loire

Fraicheur et Puissance



De renommée internationale, il a ses notes de noblesses en Bourgogne et dans le Champagne. Peu tannique, on profite en bouche d'un caractère soyeux et vif à la fois, fondu voire légèrement vineux. Pour les arômes, il se caractérise par des nuances de fruits rouges (cerise, framboise…) évoluant sur des arômes délicats de sous-bois, d'épices ou de cuir.

Accords Mets et Vins

Viandes en sauce, grillades, fromages. Essayez le sur un osso bucco (jarrets de veau et légumes mijotés), aiguillettes de canard, canard farci aux marrons, côtes d'agneau au barbecue.

CARACTERISTIQUES:

Fraicheur et Puissance
IGP Rouge
16 % vinifié en fût de chêne neuf
Millésime : 2025
Dégustation : Service 13 à 14°C
Garde : 2 à 3 ans
Cépage : 100% Pinot Noir
Production : 7 000 Bouteilles
Degré : 12,50 % Vol
Age des vignes: 7 ans
Terroir : Gabbro
Lieu-dit : 100% La Grande Rivière