

Pinot Noir Les Jamelles

Vignoble | *Languedoc-Roussillon
Roussillon*

IGP | Pays d'Oc

Typicité | *Sec*

Fournisseur | *Les Jamelles*



TERROIR | Sols argilo-calcaires en terrasses.

CÉPAGE | 100% Pinot Noir

VINIFICATION | Macération pré fermentation à froid d'une semaine environ et fermentation d'une semaine, à température contrôlées. 25% de la cuvée finale est vieillie en fûts de chêne pendant 6 à 9 mois

DÉGUSTATION

VIN CLASSIQUE

Couleur | *Couleur foncée aux nuances rubis*

Nez | *Parfums de petits fruits rouges et noirs mêlés de notes florales, avec une touche délicatement boisée et vanillée.*

Bouche | *En bouche, ce vin est très complexe et fruité, riche, long et gras. Il a des saveurs de fruits écrasés.*

ACCORDS METS | Charcuterie, viandes blanches et fromages légers..

SERVICE IDÉALE



17°C

