

Vin de France Héritage du Conseiller Pn.

Vin de France

INFORMATION

Appellation : Vin de France

Cépage : pinot noir

Alcool : 12.5%

Certification :

VINIFICATION

Méthode : Issus de vignobles sélectionnés dans des régions de France au climat frais, les raisins ont été récoltés mécaniquement de sorte à obtenir une macération pré-fermentaire. Cette macération à froid d'une durée de 4 jours donne un vin à la couleur plus intense et au fruité frais. Les ilots de parcelles ont ensuite été vinifiés séparément avec une fermentation longue d'au minimum 3 semaines. La cuvaison s'est terminée par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner les tannins, puis les vins ont été élevés pendant 4 mois sur lies fines.

Un quart de la cuvée est boisé pour apporter une structure subtile tandis que les 3 autres quarts sont élevés en cuves inox pour conserver la fraîcheur et le fruité du cépage.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 x 75cl



TERROIR

Région Viticole : France

Surface :

Type de sol :

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Beau rouge grenat.

Nez : Arômes délicats de cerise griotte et d'épices douces, relevés par un boisé léger.

Bouche : La bouche est gourmande et fruitée avec une belle puissance. Des arôme de chocolat se mêlent à des notes plus mentholées sur des tanins soyeux. La finale est longue avec arômes de fruits mélangés à boisé fin.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins : Un vin plaisant et agréable qui accompagnera parfaitement toutes les viandes, cuisinées et grillées au barbecue ou à la plancha, les pizzas et plats de légumes du soleil.

Garde :

