

À LA RECHERCHE DU PAYS D'OC

- Fiche Tech. -

- PINOT - IGP Pays d'Oc

cépage

Pinot 100 %

origine

Le Pinot est vraisemblablement originaire de Bourgogne.

aptitude

Les grappes et baies sont de petites tailles. Le pinot affectionne le climat continental et les sols argilo-calcaires. Il produit des vins rouges de grande qualité alliant finesse, puissance, intensité et complexité aromatique. Il stocke bien le sucre, mais son acidité est parfois un peu juste à pleine maturité. Sa couleur est peu intense mais se maintient bien au vieillissement.

sol



Argilo calcaire avec molasse

vinification



Égrappage et contrôle de température

vigneron

Louis-Alexandre



visuel

Une couleur foncée aux nuances rubis et aux reflets pourpres.

olfactif

Parfums de petits fruits rouges et noirs comme la framboise ou la groseille. Des senteurs florales se dégagent également.

gustatif

Bouche fraîche, souple et gouleyante qui reprend avec réserve la palette du nez. Une finesse des tanins.

à table

Fromages, viandes en sauce, Osso bucco ou encore côtelettes de porc.

intensité ~ 3

garde ~ 2 ans

T° de service



17° C

VIGNERONS COOPÉRATEURS