



Ticket

Pinot Noir Rouge

IGP PAYS D'OC

Vignoble

Densité de plantation : 5000 pieds par hectare

Mode conduite : palissage haut en taille Royat

Terroir

Terres limono-sableuses

Vinification

100% Cépage Pinot Noir

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Egrappage et foulage doux. Limitation des ajouts de sulfites.

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux.

Dégustation

Robe d'une bonne intensité avec des reflets rubis. Le premier nez développe des saveurs de fruits rouges à noyaux et des notes balsamiques de camphre et eucalyptus, à l'agitation se dégagent des arômes d'épices de poivre et de cannelle.

L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense sur des tanins veloutés. La finale offre une bonne persistance sur des notes de pruneaux.

Potentiel de garde

Deux ou trois années dans de bonnes conditions de conservation.

Gastronomie

Cette cuvée s'appréciera accompagnée d'une viande en gelée, au top sur une tête de veau sauce ravigote ...

