

# ROUGE PINOT NOIR

D'une belle couleur rouge rubis, ce vin présente des notes de fruits rouges (cerise, cassis) dominants mais aussi des arômes fleuris d'une grande finesse (lilas).

Le second nez est friand et libère des arômes menthe poivrée et sous-bois très discrets.

La subtilité et la complexité sont renforcées par des notes de tabac et de fougère. Elles apportent beaucoup d'élégance, de finesse et de caractère à ce Pinot noir.

En bouche, le vin est fruité, léger, gouleyant et laisse apparaître des arômes de chocolat ; les tanins sont doux et voluptueux et en font un vin très complexe et à l'âme généreuse.

Il accompagnera à merveille les charcuteries, les viandes et poissons grillés, gibiers à plume, les terrines.

A servir entre 13 et 15°C.

A consommer de préférence dans les 3 ans, au delà il révélera alors d'autres arômes d'évolution de type kirsch, chocolat ou moka.

Vinification : macération courte.

