



Vin de Cépage du Pays d'Oc.

Cépages :
100% Pinot Noir.

Origines :
Récemment introduit en Languedoc, ce cépage bourguignon se complait ici sur sols argilo-calcaires où il atteint une maturité complète. Vignes à petit rendement, menées en cordon de royat.

Vinification :
Traditionnelle en cuve inox avec cuvaison courte. Pigeage traditionnel. 6 mois de fût.

Conservation :
Cinq à sept ans, mais peut s'apprécier dès la seconde année.

Robe :
Bien soutenue, profonde.

Nez :
Cassis, réglisse, cerise.

Bouche :
Structurée, assez vineuse, riche. Demande un an pour s'harmoniser.

Suggestions :
Cuisine régionale, grillades, fromages à croûte fleurie. Servir à 16°.

Grape varieties :
100% Pinot Noir.

Origin :
A recent arrival in the Languedoc this Burgundian grape is at home here in limestone/clay soils where it ripens fully. Low yields from vines pruned in the Cordon de Royat method.

Vinification :
Traditional fermentation in stainless steel with a short fermentation; cap is punched down. 6 months in barrels

Conservation :
Can be cellared for 5 to 7 years but shows well after 2.

Colour :
Intense medium ruby colour.

Bouquet :
Bouquet of blackcurrant, liquorice and cherries.

Palate :
Rich and vinous palate.

Serving suggestions :
Accompanies local dishes, grills, moderately flavoured cheeses. Serve at 16° C.

Pinot noir

Fût de chêne

Bedruiving :
100% Pinot Noir.

Herkomst :
Deze, in de Languedoc, recent aangeplante Bourgondische druivensoort, gedijt goed in kalkkleigronden waar ze tot volle rijping komt. Wijngaarden met een laag rendement; gesnoeid in "cordon royat".

Vinificatie :
Op traditionele manier; in inox kuipen gedurende een korte periode. 6 maanden in het vat.

Bewaring :
5 à 7 jaar, mag gedronken worden vanaf het 2^e jaar.

Uitzicht :
Mooie diepe kleur.

Neus :
Zwarte bes, zoethout, kers.

Mond :
Gestructureerd, tamelijk vettig, rijk. Heeft 1 jaar nodig om te harmoniseren.

Suggesties :
Regionale keuken, grillades, witschimmelkaas. Opdienen à 16°C.

Rebsorten :
100 % Pinot Noir

Herkunft:
Erst seit kurzem im Languedoc angesiedelt, fühlt sich diese Burgunder-Traube auf den ton-kalkhaltigen Böden wohl und erreicht ihre volle Reife. Rebstöcke mit kleinen Erträgen, in Kordonziehung aufgebunden.

Vinifikation:
Traditionell in Edelstahltanks mit kurzer Maischegärung. Traditionelles Mahlen. 6 Monate im Fass

Halbbarkeit:
Fünf bis sieben Jahre, kann aber schon ab dem zweiten Jahr getrunken werden.

Farbe:
Kräftig und tief.

Nase:
Schwarze Johannisbeere, Lakritze, Kirsche.

Mund:
Strukturiert, recht wenig, reich. Braucht ein Jahr für vollständige Harmonie.

Servivorschläge:
Regionale Küche, Gebrilltes, Edelschimmelkäse. Bei 16° servieren.