



LES GRANDS VINS DE PAZAC

Pinot Noir

Vin de France

Cépage: 100% Pinot noir

Vinification et élevage: Vinification classique. Vendange précoce (début août). Macération courte à basse température pendant une semaine. Écoulage et soutirage rapide. Mise en bouteille mars/avril.

Potentiel de garde: 2 à 3 ans.

Description organoleptique:

Robe pourpre, brillante et franche. Des arômes entêtants allant de la cerise fraîche à la griotte. Une belle structure tout en rondeur.

Accords mets et vins: Poissons crus, Carpaccio de boeuf, viandes blanches.

Degré alcoolique: 13% vol

A consommer entre 16°C et 18°C. A rafraichir en cas de grosse chaleur!

