



C'est un vin rouge, sec, au fruité délicieux et au bouquet élégant, issu d'un sol granitique et de loess.



Ce Pinot Noir est un vin léger et frais aux arômes de cerise, de framboise et de mûres et aux tanins fondus. Pourtant, il est de plus en plus vieilli en fûts de chêne, produisant un vin plus profond et charpenté, à la couleur soutenue et aux arômes évoquant les fruits mûrs ou le cuir...



Les viandes rouges et gibiers s'accordent à merveille avec ce Pinot Noir, à la belle robe sombre et aux arômes intenses de cerise. Il se marie aussi avec les viandes blanches et les volailles, certains fromages. Pour la cuisine sans frontières : taboulé, tajine d'agneau et couscous sont quelques-unes des spécialités qui apprécient d'être servies en sa compagnie. Les desserts peu sucrés au chocolat ou les assiettes de fruits rouges qui apprécient ses arômes.



Servir à 10 - 12 °C



8 - 10 ans

