



Pinot noir

2019

Finesse, force et épices

Ce Pinot noir, mêlant fruits rouges et épices, s'accorde aux viandes rouges, gibiers, volailles et charcuteries.

Dégustation :

Œil : Robe rubis intense

Nez : Harmonie de fruits rouges

Bouche : Longue, équilibrée, dominée par la cerise noire et les épices

Cépages : 100% Pinot noir

Température de dégustation : 12 à 13°C

Degré d'alcool : 13% vol.

Conservation Garde : 5 ans