

Mas La Chevalière

PINOT NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia IGP Pays d'Oc

Zona produttiva Béziers

Vitigno 100% Pinot Noir

Vinificazione 12 giorni di fermentazione a 26 °C - 28 °C con rimontaggi giornalieri in vasche di acciaio inox. Fermentazione malolattica al 100%.

NOTE ORGANOLETTICHE

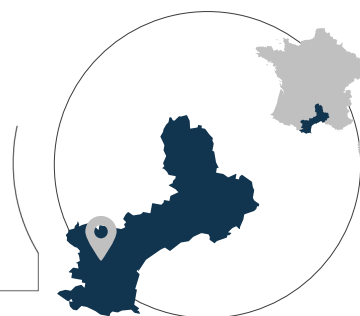
Colore Rosso rubino.

Profumo Al naso emergono note di frutti rossi e spezie.

Sapore Rimandi alla ciliegia e tannini fini.

Abbinamenti Da gustare con pollame in crosta di sale, funghi o formaggi delicati.

Temperatura di servizio 16-17°C



LANGUEDOC



 ANNO DI FONDAZIONE | 1995

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | STÉPHANIE MARQUIER

