Pinot Noir

"Les Rives de l'Estang"

SOLS : Profond et argilo-limoneux pour la partie basse de la parcelle, argilo-calcaire léger pour la partie haute.

CÉPAGE : Pinot Noir

VIGNOBLE & TERROIR

En Languedoc, entre Pézenas et Gignac à mi-distance de Puilachet et de Canet. La parcelle de Pinot Noir longe les rives ouest de l'étang asséché par les moines de l'Abbaye de Cassan au XII ème siècle. La partie basse de la vigne jadis sous les eaux contraste avec la partie plus haute, moins profonde et plus légère. Le matin l'air y reste frais et humide longtemps ce qui permet une maturité phénolique lente, optimale.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique en cuve béton pendant 15 jours avec remontage quotidien. Après soutirage, l'élevage se déroule en fûts de chêne dont 30 % de fûts neufs pendant 10 mois. La seconde année d'élevage se poursuit en foudre, sur lies fines, jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation

- D'une couleur rouge rubis profonde, ce vin est pourvu d'un bel équilibre aromatique fin et fruité. Vous pourrez apprécier sa grande longueur en bouche.
- Ce Pinot Noir du sud de la France, se mariera parfaitement avec de la charcuterie fine, une volaille rôtie ou un carpaccio de boeuf au parmesan. Mais également avec les fromages tels que le Saint-Nectaire, le Charolais, le Livarot ou l'Epoisses.
- Ce vin sera apprécié servi à une température proche de 12-14°C.

