

AOP Savoie rouge

Raffiné
PINOT NOIR
2015

Venu d'ailleurs, une délicatesse au coeur de nos vallées



Cépage : Pinot noir - Vendangé à la main

Terroir : Éboulis caillouteux avec structure argilo-calcaire

Vinification : Vendanges égrappées avec fermentation de 8 à 10 jours

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12,5°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Framboise
à reflets fauve et acajou

Le nez : Fleuri, fruit compoté
et épicé, fraise cuite, cerise
et prune

La bouche : Tendre, charnue et
souple

À boire : Servi à 16°, idéal pour les
viandes en sauce

