



ÉQUINOXE

PINOT NOIR

Le raffinement du Pinot en Méditerranée!

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Pinot Noir

DEGRÉ ALCOLIQUE

13% Vol.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ÂGE DU VIGNOBLE

15 ans

ACCORD METS & VIN

Salade de jambon fumé, rôti de porc aux olives, petit salé aux lentilles, fromages normands (Camembert, Livarot, Pont-l'évêque), cookies aux chocolat.

VENDANGE

Mi-Septembre

VINIFICATION

Macération de 2 semaines en cuve inox avec contrôle de la température afin de préserver les arômes et obtenir une extraction douce des tanins.

ÉLEVAGE

Pendant 8 mois en fûts de chêne français non neufs.

DÉGUSTATION

Robe rubis.
Nez parfumé de cuir frais, de confitures de fraises, de roses rouges et d'épices douces.
Bouche raffinée aux tanins soyeux et aux arômes délicats de bois légèrement fumé.

