

Pays d'Oc

MONT SÉGONNE PINOT NOIR



Cépage : Pinot noir.

Rendement : 65hl/ha

Terroir : Exposition sud / sud-est sur le penchant de la serre d'Oupia. Sol argilo-calcaire.

Vinification : Récolte à maturité optimale. Fermentation thermo-régulée, cuvaison longue.

Dégustation : Robe cerise, nez de griotte et de cassis. Bouche fraîche à la finale très fruitée.

Température de service : 12° à 14°C.

Accompagnement : Association avec les tapas, la cuisine d'été et le poisson grillé.

Garde : 3 ans.

Quantité disponible : 4000 bouteilles

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles