



Aire de production

Les raisins ont été récoltés dans le sud de la France sur des sols argilo-calcaires, marnes et argilo sableux à nombreux galets. Le terroir se caractérise par une altitude de 200 à 400 mètres, combinant des influences océaniques et méditerranéennes.

Origine

Cette gamme de vins plaisirs, rend hommage aux grands et nobles cépages français, mais surtout aux racines de la Maison ropiteau Frères.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Macération initiale à froid puis montée progressive en température jusqu'à 30°C. Extraction par pigeages et remontages... Pressurage et assemblage du vin de goutte et du vin de presse. Macération avec différentes chauffes de bois de chêne amenant sucrosité, longueur, grillé... Mise en fût d'un tiers de la récolte.

Notes de dégustation

COULEUR : rouge profond aux reflets rubis.

NEZ : chaleureux, aux arômes de fruits rouges et pêche, grillé vanillé et noix de coco.

PALAIS : ample à dominante de cerise et de cassis, réglisse.

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner de la charcuterie, viandes grillés, pizza, fromages à pâte cuite...

Service

Servir assez frais (14°C)

Potentiel de garde

Ce vin est prêt à être dégusté dès à présent ou peut être conserver 1 à 2 ans.