



## GRANDE COURTADE PINOT NOIR



### IDENTITÉ

Couleur Rouge  
Cépage Pinot noir  
Dénomination Vin de France  
Millésime 2023  
Degrés 12.5 % vol

### TERROIR

Sols Argilo calcaires.  
Conduite du vignoble Bio et HVE.

### TECHNIQUE

Vendanges A pleine maturité.  
Vinification Macération pré-fermentaire à froid. Extraction douce par pigeage. Macération de 8 à 10 jours avec contrôle des températures pour offrir un maximum de fruit. 20% du jus est élevé 3 mois en fûts de chêne.

### DÉGUSTATION

👁️ Robe rubis pâle.  
👃 Nez tourbé, de cerises et fruits à noyaux.  
👄 Bouche de cerises noires et poivre.  
Finale Légère tout en délicatesse, avec de l'appétence !

### SERVICE

Accords mets et vins Bœuf tartare.

Service 14/16 °C

### FORMAT

Format 75 cl

Ce Pinot Noir s'affine sans brûler, les sols argilo-calcaires gardent la fraîcheur et permettent aux raisins de mûrir lentement, idéalement. La touche boisée que nous lui apportons lors de l'élevage lui donne des notes empyreumatiques, fumées... presque tourbées comme un whisky. Nous sortons des expressions "traditionnelles" du Pinot IGP Pays d'Oc et avons décidé de nous affranchir du syndicat en étant en appellation Vin de France. Une expression sublime de pétales de rose, une texture très légère. "Il pinote et nous pensons que ces raisins ont vu le soleil... avec modération !

2021 : Jancis Robinson 15/20

