



VARIETALES: 100% Pinot Noir

D.O.: IGP Pays d'OC

Crianza:

La precisión y vigilancia durante las selecciones de parcelas combinadas con técnicas de extracción adaptadas a la cosecha han permitido vinificar materias primas con cualidades notables. La reducción de las dosis de cobre en el viñedo también ha permitido, durante años, un mayor trabajo en las lías, que permanecen protectoras durante mucho tiempo y evitan el uso de SO2 inmediatamente después de la fermentación. Los vinos son más rectos, más puros y su aroma es mucho más estable.

Vinificación:

Maceración prefermentativa en frío de las uvas enteras entre 6 y 8 grados durante un periodo de 5 a 6 días. A continuación se aumenta la temperatura para poder iniciar la fermentación alcohólica. Remontados y bazuqueos regulares. Maceración durante tres semanas. El 50% del vino se envejece en cubas para preservar los aromas frutales, mientras que el otro 50% se envejece durante seis meses en barricas de uno a dos años para aportar complejidad y redondez.

Nota de Cata:

Color: Color rojo cereza brillante.

Nariz: En nariz es fino y elegante con aromas de guinda y grosella que predominan y se acompañan de notas ahumadas.

Boca: El vino es redondo y equilibrado. Los taninos son flexibles y suaves. El final es largo, con aromas de frutos rojos.

Maridaje: Pintada con salsa de moras, lasaña de verduras, bacalao al horno.