

No
for *Sex*
butterfly



Pinot Noir



Vin de Pays d'Oc Pinot Noir 100%



Situation: Coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Expositions Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 88 ha.

Sols pauvres, lessivés, légèrement acides; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Assemblage: Pinot Noir 100%. Sur une jeune parcelle plantée en 2018.

Vinification: égrappage total, pas de foulage. Macération à froid de 24h puis levurage. Fermentation de 8 à 10 jours sans délestage, à 22-24°C. Remontages très courts mais très réguliers (3 à 5 minutes, à faible débit, 3 à 4 fois/jour).

Dégustation: Nez de cerise fraîche et baies noires. En bouche les arômes de cerise dominant et la typicité du cépage Pinot est nette. Les tanins sont extrêmement souples, et soutiennent élégamment la trame aromatique. Un pur Pinot dont les notes sudistes sont très discrètes.