

PINOT NOIR
Domaine de Bachellery
Pays d'Oc IGP Rouge

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Vinification traditionnelle. Une attention toute particulière est portée à l'état sanitaire de la vendange, choisie à maturité optimale. Les raisins sont totalement éraflés. Macération en cuve pendant 5 semaines, sous contrôle thermique, et fermentation sous l'effet de levures sélectionnées jusqu'en décembre. La fermentation terminée, les vins de goutte et ceux de presse sont conservés séparément et assemblés en partie ou en totalité, suivant les expressions aromatiques et gustative du millésime.

Titre alcoolique : 13 % alc.

CARACTERES DE DEGUSTATION

Jolie couleur rouge, avec de beaux reflets grenats.

Nez expressif, charmant, avec une belle intensité florale (violette, framboise, griotte).

Bouche croquante et souple, sur des notes de petits fruit rouge (cranberries, groseille). Ample, frais et rond en bouche, avec un bel équilibre, des tanins fins et une finale délicatement épicée... Une jolie illustration méditerranéenne du cépage.

CONSEILS DU SOMMELIER

Les bouteilles doivent être tenues constamment couchées, dans un endroit frais (10° à 15°), à l'abri de la lumière. Laissez reposer vos bouteilles quelques jours après l'achat. Ouvrez systématiquement vos bouteilles 2 à 3 heures avant la dégustation.

Ce vin est à boire dès la première année et va s'épanouir pleinement dans les mois à venir.

Accompagne les viandes rouges, les grillades de bœuf. Servir assez frais, entre 17° et 18°.

