

ripaille

Bruno Lafon



PINOT NOIR 2018

Appellation : IGP Pays d'Oc

Vignoble : Languedoc

Terroir : Limoux (vignes en altitude avec temps frais)

Viticulture : raisonnée

Millésime : 2018

Cépage(s) : Pinot Noir 100%

Parce que les vignes sont situées entre les Pyrénées au Sud et les Montagnes Noires au Nord, elle bénéficie d'un climat privilégié où les excès du climat méditerranéen sont tempérés par la douceur des influences atlantiques. Ce mélange extraordinaire, où les journées sont chaudes et ensoleillées, où le vent souffle presque continuellement et où les nuits sont fraîches, produit des vins étonnants.

Il s'empare de nos sens avec des arômes de violette et de thym en fleur. La framboise gourmande se mêle à la fraise des bois, cerises noires, tabac et épices. Le palais est juteux mais équilibré grâce aux notes riches de sous-bois, de clous de girofle et de saveurs appétissantes. Bon équilibre entre les tannins fins et le palais rond offrant une belle longueur finale.

Les grappes sont récoltées sur des vignes d'altitude et exposées au nord. Macération à froid avant fermentation et vinification douce. Vieillesse en cuves béton et partiellement en fûts de chêne avant la mise en bouteille.

Se marie parfaitement avec de la charcuterie, du jambon et viande froide, pâtés ou des plats en sauce classiques tels que du lapin ou de la dinde sauce moutarde. Fromage de chèvre, asperges grillées, légumes de printemps.

T° de service: $\pm 16^{\circ}\text{C}$ / $\pm 61^{\circ}\text{F}$.

NOS VINS DU SUD

467, Avenue de la Gare
34480 Magalas, France.

www.nosvinsdusud.com

contact@nosvinsdusud.com

T: +33 437 360 171 | F: +33 467 362 368

