

Origine

IGP Puy-de-Dôme Rouge



Cépages	Pinot Noir 100%
Millésime	2023
Type de Vendange	Manuelle
Garde	6 à 8 ans
Degré Alcool	14.5 %
Contenance	75 cl



Petite parcelle de vigne plantée en 2018. Seule vigne étroite du domaine, nous avons choisi de la travailler au cheval. Le coteau bénéficie d'une exposition Sud, Sud Est sur un terrain argilo-calcaire à Cypris qui offre des vins structurés, fins, avec de la fraîcheur. Altitude entre 350 et 370 m.



Vendange manuelle, égrappée, cuvaison de 14 jours en cuve béton, micro-oxygénation
Élevage en barrique de 400L



Rouge rubis éclatant
Arômes de fruits rouges (cerise, framboise) avec des notes subtiles d'épices.
Accompagnera parfaitement des viandes grillées, des plats en sauce, des charcuteries, et des fromages de caractère.

Température de service : Entre 15°C et 17°C

domaine
DEAT