

# TERROIRS D'ALTITUDE

## Les Grains Pinot Noir "Cuvée Rare"

IGP Méditerranée 



### *Sols :*

Sols sablo-limoneux frais et argilo calcaires sur des vignobles à 150m d'altitude.

### *Cépages :*

100% Pinot Noir

### *Vendanges & vinification :*

Vendanges entre mi-Septembre et fin Septembre. Vinification traditionnelle, avec une cuvaison courte de 15 jours. Travail du marc en douceur. Léger élevage bois (15%).

### *Dégustation :*

Un nez intense de cerise noire, confiturée et de noisette grillée. En bouche, attaque sur une belle suavité qui se prolonge par une explosion de fruité, fin et très pur qui remplit la bouche, malgré une structure tannique légère. Portée par sa fraîcheur, cette dominante de cerise très mûre, légèrement kirschée s'étire en longueur, puis évolue sur des notes de noisettes grillées en bouche.

### *Conseil du sommelier :*

Servir entre 15 et 16°C. Vous apprécierez ce Pinot Noir avec un beau plateau de charcuterie mais également une blanquette de veau à l'ancienne ou une pintade braisée au chou ...

A boire dans les 2 ans.