



PINOT NOIR

RÉGION ET APPELLATION

AIGLE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais

CÉPAGE

Pinot noir

TERROIR

Sol graveleux
Situé entre 400 m et 500 m

VINIFICATION

12 mois en barriques de chêne, 6 mois de repos en bouteille

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, Au nez, dans une belle finesse, il donne à humer des senteurs de mûre, de framboise, nuancées par une note vanillée.

En bouche, l'attaque est puissante. Il s'exprime superbement en fond de bouche, avec de la charpente, des tannins mûrs

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Grand vin de garde, il accompagne avec bonheur la plupart des viandes rouges, en particulier rôties. Il est également un compagnon idéal des plats de chasse et des fromages

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13– 15 degrés

GARDE

2 à 6 ans, grand vin de garde

