



LES VIGNOBLES
DE L'ALARIC

SENTIERS DU SUD PINOT NOIR IGP PAYS D'OC

CÉPAGES

Pinot Noir

DEGRÉ

13°

RENDEMENT

70 Hl/Ha

TERROIR-SOL

Argilo-calcaire

DÉGUSTATION

D'une robe rubis généralement claire à moyenne, le Pinot Noir peut présenter une certaine transparence grâce à sa peau fine. Le nez se caractérise par des arômes de cerise et des notes épicées (clou de girofle et cannelle). En bouche, notre Pinot Noir est moyennement corsé et d'une texture onctueuse. Son profil aromatique reflète les arômes, mettant en valeur les fruits rouges, notamment la cerise ou le kirsh. L'acidité vive apporte de la fraîcheur, tandis que les tanins sont souples et soyeux

ACCORD METS-VIN

Ce Pinot Noir accompagnera à merveille une grande variété de plats. Voici quelques accords parfaits : porc grillé ou rôti, saumon et autres poissons gras, ainsi que plats végétariens, fromages...

SERVICE

13°

CONSERVATION

2 à 3 ans

VINIFICATION

Vinification traditionnelle puis pré-fermentation à froid

ÉLEVAGE

Cuve traditionnelle

CONDITIONNEMENT

Bouteille de Bourgogne 75 cl, carton de 6 bouteilles, palette de 630 bouteilles

Léger



Corsé

Fruité



Épicé

Souple



Tannique



LES VIGNOBLES DE L'ALARIC

1 rue de l'artisanat,
11 700 Capendu

04 68 79 00 76

service.commercial@vignobles-alaric.com
www.lesvignoblesdelalaric.com