



EDITION SOLO "PINOT" VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE



CÉPAGES

100% Pinot noir.

TERROIR

Terrasses villafranchiennes, sols argilo-calcaires.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec une cuvaison courte de 7 jours après le départ en fermentation pour rester sur des arômes fins et souples.

DÉGUSTATION

Un vin sombre aux reflets rouges rubis et aux arômes typiques de fruits rouges tel que la cerise. Une bouche franche avec un bel équilibre et une structure axée autour d'une charpente affirmée.

ACCORDS

Viandes rouges; rôtis, grillades, fromages...

Apprécié en apéritif.

GARDE

Capacité au vieillissement.

TEMPÉRATURE CONSEILLÉE

Entre 14 et 16 degrés.