

# Cépages de Loire Pinot Noir 2022



## LA DÉGUSTATION

### ROBE :

Rouge cerise

### NEZ :

Nez de petits fruits rouges croquants et d'épices douces

### BOUCHE :

Bouche charnue entourée de tannins souples et soyeux, belle expression du pinot noir

## DU VERRE À L'ASSIETTE

### ACCORDS METS – VIN :

Charcuterie

Volaille

Paupiettes de veau

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C

## INFOS VIN

**STYLE DE VIN :** Rouge léger et fruité

**CÉPAGE :** Pinot Noir

**VINIFICATION :** Macération délicate de vendanges égrappées et pressurage léger après quelques jours de cuvaison

**TEMPS D'ÉLEVAGE :** Élevage 6 à 12 mois en cuve

**ALCOOL :** 12,5% vol

**SUCRES RÉSIDUELS g/L :** <3

REMY PANNIER  
MAISON FONDÉE EN 1885