

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