

# CUVÉE « LES INDISPENSABLES »

Cépage : Pinot noir

APPELLATION : Chamoson AOC

TERROIR : Brisée d'Ardoise

AGE DES VIGNES : 46 ANS

PRODUCTION : 50 HL/HA

VINIFICATION : TRADITIONNELLE,  
BOURGUIGNONNE

ANALYSES :

Alcool total	13.2 vol/%
Acidité totale	4,2 gr/l (tartrique)
Sucre résiduel	aucun

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Belle robe grenat intense, vive et brillante. Nez superbe qui s'ouvre sur de riches arômes de petits fruits rouges (fraise, cerise) pour évoluer ensuite vers des saveurs florales (lilas, violette) et épicées (réglisse, poivre). Vif et puissant en bouche où après une attaque charpentée, il apparaît rond et gouleyant avec des arômes de cuir, de fruits cuits, de réglisse et de grillé en final.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
DE 13° À 14°

ACCORD GOURMAND :

Un vin tout en harmonie qui sera idéal sur un canard rôti aux lentilles, une terrine de lapin.

BOUTEILLES :

37,5 cl. et 75 cl.

