

## Renommée St-Pierre



**Cépage :** Pinot Noir

**Appellation :** Chamoson AOC

**Terroir :** Brisé d'Ardoise

**Production :** 0.8 kg/m<sup>2</sup>

**Vinification :**

Cuve inox, barrique 12 à 18 mois

**Analyses :**

Alcool total 13 vol/°

Sucre résiduel aucun

**Commentaires de Dégustation :**

Solennelle robe pourpre foncé aux multiples éclairs tuilés. Voluptueux, le bouquet s'ouvre, sur des parfums de fruits rouges (dominé par la griotte) macérés dans l'alcool, sur des senteurs d'épices (curry, gingembre) et de réglisse fumée. En bouche, de l'attaque au final, sa matière soyeuse aux tanins bien adoucis par un élevage en fût étale toute sa douceur. Au palais, le kirsch, la tapenade, le réglisse, le bois patinée et le silex tapissent longuement les papilles.

**Accord Gourmand :**

Une valeur sûre à savourer sur une poule faisane à la sarriette et met délicats.

**Température de service :** 15 C

**Bouteilles :** 75 cl

**Conservation :** 10 à 20 ans