



AOP SANCERRE

Vincent Pinard

Pinot noir



Cépages : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Age des vignes : 28 ans

Rendement : 35 hl/ha

Vinification: Egrappage à 100%, macération en cuve bois

Elevage : En fût de chêne, aucun fût neuf

Titre alcoométrique : 14% Vol.

Dégustation :

Nez de fruits rouges, de cassis, de framboises et d'épices.

La bouche est parfaitement équilibrée, d'expression modérée avec une certaine finesse. La finale est longue et agréable.

Conseil pour la dégustation :

A servir chambré ou légèrement rafraîchi.

Idéal avec des viandes rouges, du gibier ainsi qu'avec les fromages forts.

Peut être conservé environ 5 ans.