



IGP DE L'ARIEGE

Domaine de Lastronques

Pinot Noir



Cépages : Pinot Noir 100%

Sol : Argilo-calcaire

Rendement : 52 hl/ha

Vinification: cuvage de 10 jours avec pigeage et contrôle de température.

Elevage en cuve.

Filtration sur plaques de cellulose.

Titre alcoométrique : 13,5% Vol.

Dégustation :

Nez de fruits noirs et rouges légèrement boisé. Une structure bien soutenue par des tanins enrobés.

Conseil pour la dégustation :

A déguster dès maintenant à température ambiante ou à garder 6 à 7 ans. Apprécié avec des viandes grillées, elle accompagne également les volailles, les fromages frais et les plats traditionnels.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z