

Jeff Carrel Pinot Noir En Coteaux



Un pinot fin. Une expression du Pinot Noir dans un climat Méditerranéen sous l'influence océanique qui rafraîchit les nuits.



Appellation : VDF

Millésime : 2021

Degré : 13%

Cépages : 100% Pinot Noir

Terroir : Argilo-calcaire de Limoux / 65% Argilo-limoneux pied de la clape terre salée / Vigne sans herbicides ni pesticide.

Conduite de la vigne : Taille en Guyot.

Mode de vinification : Vendanges mécaniques de nuit / Egrappée foulée / Pré-fermentaire à froid / Extraction par pigeage / Malolactique sous le bois douelle chêne Français grain fin / Elevage cuve de 6 mois.

Elevage : En cuve béton sous bois pendant 6 mois.

Notes de dégustation :

Robe vermillon translucide.

Nez tout en finesse qui évoque la cerise rouge fraîche, la terre fraîchement retournée et le noyau.

Bouche ronde, fraîche, coulant dans le palais comme un ruisseau d'eau pure, avec un fruit aérien mais intense.

La finale est goûteuse, marquée par le noyau de cerise et les épices, et puis ce goût de terre envoûtant.

En accord :

Charcuterie, gibier, rôti de porc aux pruneaux, bavette de bœuf grillée, grillades et fromages...

Conseils :

Servir entre 15 et 17°C

Garde conseillée : 4 ans