



PINOT NOIR – CHAMP DE CARRA CLOSERIE SAINT-ANTOINE

PRODUCTEUR : Manoir Du Carra

RÉGION : Pays d'Oc, France

CÉPAGE(S) : 100 % Pinot Noir

ALCOOL : 12,5 %

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT:

Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins, égrappage et foulage doux, limitation des ajouts de sulfites. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux.



NOTES DE DÉGUSTATION : Robe d'une bonne intensité avec des reflets rubis. Le premier nez développe des saveurs de fruits rouges à noyaux et des notes balsamiques (camphre, eucalyptus) ; à l'agitation se dégagent des arômes d'épices (poivre, cannelle). L'attaque est ronde et volumineuse suivie d'un milieu de bouche étonnamment frais et intense sur des tannins veloutés. La finale offre une bonne persistance sur des notes de pruneaux.

ACCORDS : Viandes rouges, viandes blanches et porc.