

Lafollie

Indication Géographique Protégée

Val de Loire

PRODUIT DE FRANCE



Lafollie

PINOT NOIR

Indication géographique protégée Val de Loire



11,5% vol.

Mis en bouteille au Domaine

E.A.R.L. BARDON VIGNERON
F.41 Meusnes

Conteneur des sulfites L.48

750 ml

Caractéristiques du Pinot Noir :

- Raisin noir à jus blanc.
- 15 % de l'encépagement.
- Production : 50 à 60 hectolitres / hectares
- Vinification : traditionnelle, 8 à 10 jours de cuvaison.
- Embouteillage : 6 à 8 mois après la récolte.

Dégustation d'un Pinot Noir :

Rondeur, souplesse, élégance caractérisent le raffinement du Pinot Noir, accompagné d'un nez de griottes et d'une légère robe d'été cerise.

Conseil du sommelier :

- Vin à boire dans les 2 à 4 ans.
- Température de service : 10 à 12 ° C.
- Accompagnera à merveille :
 - Fruits de mer
 - Bar au sel
 - Une caille rôtie aux girolles
 - Ou tout simplement vos douces soirées d'été.