



Lafollie Pinot Noir

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

- Viticulture : Pratiques respectueuses de l'environnement, favorisant la santé des vignes et l'expression du terroir.
- Vinification : Traditionnelle, avec une cuvaison de 8 à 10 jours, pour extraire les arômes et les tanins tout en préservant la souplesse et l'élégance du cépage.
- Élevage : Le vin est élevé en cuve pour maintenir sa fraîcheur et sa finesse.

NOTES DE DÉGUSTATION

- Robe : Légère, de couleur cerise, évoquant la délicatesse.
- Nez : Arômes de griottes et de fruits rouges, avec une subtile élégance.
- Bouche : Ronde, souple et élégante, offrant une belle fraîcheur et une finale raffinée.

ACCORDS METS ET VIN

S'accommode parfaitement avec :

- Fruits de mer.
- Bar au sel.
- Caille rôtie aux girolles.
- Ou tout simplement vos douces soirées d'été.

MILLÉSIME EN VENTE

Actuellement, le millésime 2023 est disponible à la vente.

TERROIR

Sols variés du Val de Loire, favorisant l'expression élégante et raffinée du Pinot Noir.

APPELLATION

Indication Géographique Protégée (IGP) Val de Loire.

ASSEMBLAGE

100 % Pinot Noir, offrant une belle pureté et une expression classique du cépage.

CARACTÈRE

Le Pinot Noir "Lafollie" est rond, souple et élégant, avec une belle finesse et des arômes raffinés de griottes.

CONSUMMATION

À déguster dans les 2 à 4 ans suivant la mise en bouteille pour apprécier son équilibre et son raffinement.

TYPES DE VERRE

Verre à vin rouge fin, permettant une bonne aération et la libération des arômes délicats.