



Duc Haumont

PIONNIER



Appellation :	Indication Géographique Protégée Pays d'OC - 2017
Cépages :	40% Grenache, 30% Syrah, 30% Carignan
Alc. / Vol. :	12.5%
Sol :	Argilo-calcaires sur des marnes jaunes. Parcelles en garrigue, ce qui favorise un microclimat pour redistribuer de nuit la chaleur emmagasinée durant la journée.
Vinification :	Vendanges manuelles pour le Carignan puis macération carbonique à hautes température (30°C) pendant 10 jours. Vinification traditionnelle et élevage en cuve inox pendant 4 mois. Vendanges mécaniques pour le Grenache et le Syrah. Remontages-délestages tous les jours durant la fermentation. Vinification traditionnelle et élevage en cuve inox pendant 4 mois. Taux de sulfitage très bas (50mg/L) soit un tiers de ce qui est requis en production biologique.
Couleur :	Ce vin rouge habillé de grenat velours reflète la richesse du cépage.
Nez :	Nez expressif de poivre noir, de réglisse en rouleau et de fruits noirs.
Dégustation :	La bouche est souple gouleyante, mentholée et fraîche. Un vin gourmand porté sur le fruit.
Conservation :	Jusqu'à 5 ans
Mets et vins :	Servir à 16°C en accompagnement de grillades ou d'une côte de bœuf.



Duc Haumont – Pioneer

"Pionnier" est la quintessence de la vie de Duc Haumont. Il provient de raisins biologiques scrupuleusement sélectionnés. L'assemblage de Grenache, Syrah and Carignan apporte complexité et gourmandise.



Wines & Brands
+33(0)6 38 10 94 80
hengzhao@winesandbrands.com
1121, Route de Nîmes, 30220 Aigues Mortes,
FRANCE

