



Clé de la Passion Pinot Noir



Appellation : Pays d'OC 2020

Cépages : Pinot Noir

Alc. / Vol. : 13,5 %

Sol : Vin aromatique issu de parcelles sélectionnées dans un terroir façonné sur des coteaux calcaires couverts de galets roulés.

Age des vignes : 35 ans

Rendements : 45 Hl/Hectare

Vinification : Récolte mécanique nocturne avec sélection parcellaire et égrappage total. Macération pré fermentaire à froid pendant 3 jours avec 3 remontages par jour. Fermentation alcoolique avec control des températures (25° à 27°C) pendant 30 jours avec 2 remontages par jour.

Couleur : Couleur rouge clair, et vive.

Nez : Notes de framboises et de fraises sauvages.

Dégustation : Vin léger avec des tanins satinés. Saveurs de cerise et de réglisse.

Fermeture : Bouchon en liège.

Conservation : Jusqu'à 5 ans.

Mets et vins : Ce vin se marie parfaitement avec votre apéritif et accompagne à merveille les fromages et toutes les viandes.



Toutes les cuvées sont un hommage au savoir-faire viticole du Sud de la France. C'est aussi une découverte de nos secrets et de notre passion viticole. Derrière l'étiquette vous trouverez les 6 principaux clés et secrets de vinification. En quelque sorte nous vous communiquons nos recettes d'un vin élégant et gourmand. A vous de découvrir l'excellence du Sud de la France.



Wines & Brands
+33 (0)6 07 71 20 36
contact@winesandbrands.com
95, rue du Rajol
34130 Mauguio
FRANCE

