



## RED PIN'S

### IGP Puy-de-Dôme Rouge



**CÉPAGE** : 100 % pinot noir

**TERROIR** : sol de graves

**VENDANGE** : mécanique

**VINIFICATION** : macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, légers remontages, 3 semaines de cuvaison, quelques délestages. Vinification sans soufre

**ÉLEVAGE** : 6 mois en cuve

**DÉGUSTATION** : vin croquant en bouche avec des notes de fruits rouges (cerise).

**ACCORDS** : S'accordera à merveille avec un Saint Nectaire fermier, un Cantal entre 2 et une volaille mijotée.

**GARDE** : A boire dans les 5 ans autour de 14°.