



## En Aparté PINOT NOIR

*Les Graves*

IGP Puy-de-Dôme Rouge



**CÉPAGE** : pinot noir 100%

**TERROIR** : argilo calcaire

**VENDANGES** : manuelles avec tri sévère à la vigne

**VINIFICATION** : éraflage à 100%, 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 laitier, un Cantal entre 2 et une volaille mijotée.

**GARDE** : A boire dans les 6 ans