



PINOT NOIR

RÉGION ET APPELLATION

AIGLE Appellation d'Origine Contrôlée Chablais.

CÉPAGE

Pinot Noir.

TERROIR

Sol graveleux.

Situé entre 400 et 500 m.

VINIFICATION

Vinifié en barriques de chêne, 1/3 en barriques neuves.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rouge rubis, au nez, dans une belle finesse, il donne à humer des senteurs de mûre, de framboise, nuancées par une note vanillée.

En bouche, l'attaque est puissante. Il s'exprime superbement en fond de bouche, avec de la charpente, des tannins mûrs.

ACCORDS GASTRONOMIQUES

Grand vin de garde, il accompagne avec bonheur la plupart des viandes rouges, en particulier rôties. Il est également un compagnon idéal des plats de chasse et des fromages.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13– 15 degrés.

GARDE

2 à 6 ans, grand vin de garde.

