

# IGP Pinot Noir



<b><u>Cépages :</u></b>	Pinot Noir 100%.
<b><u>Age moyen des vignes :</u></b>	27 ans.
<b><u>Densité pied/ha :</u></b>	6500 pieds/ha.
<b><u>Nature du sol :</u></b>	Argilo-calcaire (à nummulites et turitelles, pH 8.5).
<b><u>Terroir :</u></b>	Une parcelle à 400 m d'altitude (Exposition S, influence de 3 climats : pyrénéen (majoritairement), océanique et méditerranéen).
<b><u>Rendements (hl/ha) :</u></b>	35 hl/ha.
<b><u>Mode de vendange :</u></b>	Manuelle avec tri sévère à la vigne. Les raisins sont ramassés à bonne maturité (sans excès). Avant d'entrer dans la cuve, les grappes sont éraflées.
<b><u>Spécificité de vinification et d'élevage :</u></b>	Macération pré-fermentaire à froid. On procède à quelques remontages (1/jour), le but étant de toucher le moins possible aux raisins. Fermentation et macération classiques en cuve à température ambiante pendant au minimum 1 mois. Elevage en demi-muids pendant 10 mois puis élevage pendant de 12 mois en bouteilles dans notre chai.
<b><u>Sucre résiduel :</u></b>	< 1g
<b><u>Taux SO2 total :</u></b>	30 mg/l
<b><u>% vol acquis</u></b>	13°5
<b><u>Accords culinaires :</u></b>	Pour accompagner ce vin à la fois frais et structuré, nous vous proposons une épaule d'agneau rôtie, des dos de rougets en persillade ou encore des fromages à pâte persillée.