



## Cuvée Pinot Noir

100% Pinot

### Appellation

Indication Géographique Protégée Haute Vallée de l'Aude

Cuvée parcellaire confidentielle de 2400 bouteilles

Millésime 2019

### Caractéristiques

Terroir Argilo-Calcaire

Rendement à l'hectare : 40 Hectolitres

Age de la vigne - 8 ans -

Raisins récoltés à la main en caissettes

Elevé en cuve inox 8 mois

### Notes de dégustation

Robe rouge grenat légère.

Le nez est une subtile complexité de fruits rouges, la cerise bigarreau et la framboise laissent place à des notes de canneberge, tout en fraîcheur.

La bouche allie concentration et élégance. Un grain de tannins tout en finesse et une belle tension permettront à ce vin de se bonifier au cours des années.

A consommer dès à présent et pour les 5 à 7 années à venir.

### Accords

Accord: Tournedos grillés accompagnés de cèpes

Servir à 16°C pour une dégustation optimale

