PINOT NOIR

VIN DE FRANCE

Ce Pinot Noir profite principalement d'un climat septentrional avec des raisins ayant bénéficié de journées ensoleillées et de nuits fraîches, afin d'exprimer toute l'élégance et la finesse de ce noble cépage.
Petit rendement, culture en production raisonnée respectueuse de l'environnement, vendanges à belle maturité des raisins, vinification dans la meilleure tradition bourguignonne avec longue cuvaison, confèrent à ce vin un merveilleux rapport qualité/prix.
Paré d'une belle robe rouge rubis aux reflets grenat, ce Pinot Noir révèle des arômes intenses et complexes de fruits rouges, agrémentés de notes épicées. Ses tanins sont fins et bien présents et la bouche est charnue.
Servir à 18°C sur viande grillées et fromages

This Pinot Noir benefits mainly from the continental climate with its long sunny days and cool nights to allow full expression and elegance of this noble grape variety. Controlled yields , a respect for nature, a late harvest to ensure the maturity of the grapes and a classic Burgundian fermentation with long maceration produces a wine with a remarkable quality to price ratio.
A ruby red colour, complemented by a bouquet redolent of red berry fruits and a touch of spice . The wine is complex on the palate with elegant but assertive tannins.
Serve at 18°C with grilled meats or cheeses.

75 cl

12,5% vol.

3 298660 024758

CONTIENT DES SULFITES - CONTAINS SULPHITES - ENTHÄLT SULFITE - BEVAT SULFIETEN (SO_2)

Mis en bouteille par Jean Loron à Pontanevaux - 71570 France

www.loron.fr

PRODUCT OF FRANCE