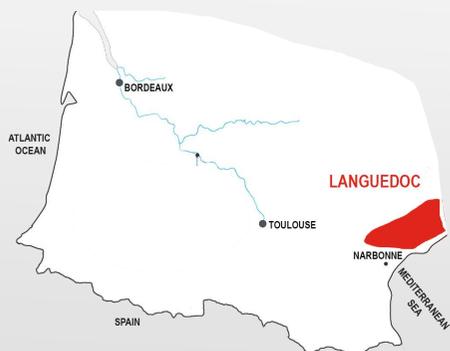


PINOT NOIR

2019

La précision et la vigilance lors des sélections parcellaires combinées aux techniques d'extraction adaptées au millésime ont permis de vinifier des matières premières aux qualités remarquables. La réduction des doses de cuivre au vignoble permet de plus, depuis des années, un travail plus poussé des lies qui restent longtemps protectrices et évitent l'usage du SO2 immédiatement en sortie de fermentation. Les vins sont plus droits, plus purs et leur aromatique est bien plus stable.



APPELLATION
IGP Pays d'OC

CÉPAGES
100% Pinot Noir

VINIFICATION
Macération à froid pré-fermentaire des raisins entiers à 6 à 8 degrés pendant une période de 5 à 6 jours. La température est ensuite augmentée pour pouvoir démarrer la fermentation alcoolique. Remontage régulier. Macération pendant trois semaines. 50% du vin est élevé en cuve pour préserver les arômes de fruits, tandis que les 50% restants sont élevés pendant six mois en fûts d'un à deux ans pour donner complexité et rondeur.



DOMAINE LES+ SALICES

TERROIR
Argile, calcaire et Kimmeridgien

DENSITÉ
5000 pieds/ha

ÂGE DES VIGNES
15 ans

RENDEMENT
55 hl/ha

NOTES DE DÉGUSTATION
Couleur rouge cerise brillante. Le nez est fin et élégant avec des arômes de cerise griotte et de cassis qui prédominent et s'accompagnent de notes fumées. Le vin est rond et bien équilibré. Les tanins sont souples et lisses. Il y a une longue finale aux saveurs de fruits rouges.

ACCORDS-METS/VINS
Pintade sauce aux mûres, lasagne aux légumes, tarte aux myrtilles.

