

Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

DOMAINE COUDOULET - OURNAC FRÈRES Mélasse Pinot noir

Couleur : Rouge

Cépage : Pinot noir

Millésime : 2022

Prix public indicatif au caveau : 18€ TTC

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Sol : Marnes, argilo-calcaire

Vinification : Vendanges manuelles, grappe entière et foulage aux pieds, fermentation spontanée (levures indigènes), pigeages et infusion douce, fermentation malolactique en fûts, élevage 10 mois en fûts François Frères, vin non filtré.

Rendement : 30 hl/ha

Nombre de bouteilles : 4 000

Élevage : Barrique

Méthode de culture : Conventioneerelle

Degré alcoolique : 13%

DÉGUSTATION

Robe : Douce, couleur grenat.

Nez : Frais, épices, fraise, kirsch.

Bouche : Tanins très souples, belle texture, cerise, délicatement toastée, finale mentholée.

SERVICE

Température : 14°C

Accords mets et vins : Poulet panko, poulet rôti à la sauge, chèvre frais.

Conditionnement : 75 cl



DOMAINE COUDOULET - 5 chemin de Minerve - 34210 CESSERAS

+33 (0)4 68 49 35 21 - domainecoudoulet@gmail.com - www.domainecoudoulet.com