

# Collection

AUTOMNE / HIVER 2024



PAYS D'OC

Indication Géographique Protégée

Vins de cépages

## LES JAMELLES Pinot noir

**Couleur :** Rouge

**Cépage :** Pinot noir

**Millésime :** 2023

**Prix public indicatif au caveau :** 7,95€ TTC

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Sol :** Calcaire

**Vinification :** Macération pré-fermentaire à froid pendant environ une semaine, fermentation d'une semaine, avec contrôle des températures. Cuvaision de 8 à 10 jours, élevage sous-bois peu toasté pendant 6 à 9 mois.

**Rendement :** 70 hl/ha

**Nombre de bouteilles :** 350 000

**Élevage :** Cuve inox, copeaux

**Méthode de culture :** HVE

**Degré alcoolique :** 13,5%

### DÉGUSTATION

**Robe :** Beau rouge rubis.

**Nez :** Petits fruits rouges et noirs, notes florales, touche délicatement boisée et vanillée.

**Bouche :** Belle complexité, riche, long, gras, fruits rouges écrasés (framboise, cerise), prunes de confiture, tanins enrobés et fondus.

### SERVICE

**Température :** 17°C

**Accords mets et vins :** Charcuterie, viande blanche (volaille à la crème), légumes grillés, fromage léger.

**Conditionnement :** 75 cl

