

MAGELLAN

PINOT NOIR 2024

Vin de France, VSIG, France

Les terroirs d'où proviennent ces Pinot noir sont situés entre les Pyrénées au sud et des Montagnes noires au nord au climat frais. Ce climat unique pour la région méditerranéenne où les journées sont ensoleillées et chaudes, compensées par des vents frais et des températures nocturnes basses, produisent des vins d'exception.

PRÉSENTATION

Des arômes très puissants de cerises fraîches, une vraie gourmandise!

À LA VIGNE

Récolte dans des vignobles d'altitude et exposés au nord.

VENDANGES

Début septembre

VINIFICATION

Macération à froid avant fermentation et vinification douce.

ÉLEVAGE

Vieillissement en cuves béton et partiellement en fûts de chêne pour maturation avant la mise en bouteille.

CÉPAGE

Pinot Noir 100%

SERVICE

16°C

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

A l'oeil des tons violets brillants apparaissent sur une base rubis clair.

Une tonalité violet brillant apparait sur une base rubis clair.

Au nez de fines notes florales de violette, de framboise et d'anis complètent une certaine salinité dans ce beau vin.

La bouche est juteuse mais équilibrée par des tons de sous bois, de clou de girofle. Il y a une tension subtile entre l'acidité et les tanins fins, offrant une bouche bien ronde avec une longueur attrayante.

ACCORDS GOURMANDS

La charcuterie, le pâté et les terrines sont d'excellents accords ainsi que les plats français classiques avec des sauces crémeuses comme le lapin ou les rognons avec une sauce à la moutarde. Le fromage de chèvre est le meilleur accord de fromage.



MAGELLAN

467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS
Tel. 04 67 36 20 83 - famille@famillebrunolafon.com
famillebrunolafon.com 

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

