# LA MAISON LAFON

## VIGNES HAUTES Pinot Noir 2020

Vin de France, VSIG, France

Un Pinot Noir élégant produit dans des vignobles exceptionnels sur les hauteurs des montagnes de Limoux dans le sud de la France.

PRÉSENTATION
Il provient de vignobles de terres arides soigneusement sélectionnés dans les hauteurs des montagnes de Limoux. Les raisins récoltés dans ce terroir unique du sud de la France sont étonnamment élégants, complexes et expressifs. Vendanges manuelles, fermentation en grappes entières après une période de macération à froid.

TERROIR
Les sols sont légers et pierreux, de profil argilo-calcaire, résultat de l'érosion des sommets pyrénéens environnants.

À LA VIGNE
Vendanges manuelles et pratiques viticoles durables avec un minimum de pratiques viticoles mécaniques.

VINIFICATION
Fermentation en grappes entières après une période de macération à froid en cuve
La fermentation alcoolique est contrôlée par refroidissement et la fermentation malolactique a lieu dans des fûts bourguignons de 4ans ou plus.

CÉPAGE
Pinot Noir 100%

DONNÉES TECHNIQUES
pH: 3,51
Acidité volatile: 0,38 g/l
Acidité totale: 3,18 g/l

SERVICE
Température de service 16°C

POTENTIEL DE GARDE
5 à 10 ans

DÉGUSTATION
Délicates nuances de grenade avec une touche subtil de rose de damas, de cerise noire et d'anis. La bouche est complexe et persistante : des notes de cerise et de prune sont complétées par des éléments de sol forestier et de légères épices.

ACCORDS GOURMANDS
Magret de canard rôti avec un jus de grenade, ou filet saignant aux cèpes



**LA MAISON LAFON**
467 avenue de la gare, 34480 MAGALAS
Tel. 0467362083 - famille@famillebrunolafon.com

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