

# PINOT NOIR

Vin de France

---

100% Pinot Noir

## TERROIR

Argilo-siliceux avec beaucoup de pierres à silex en surface. Calcaire à 20-30cm.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles et égrappage.

Le raisin est mis entièrement dans une cuve inox où il séjourne pendant 2 à 3 jours à 4-6° de température en remontant le jus sur le marc. C'est la phase pré fermentaire à froid pour l'obtention de précurseur d'arômes puis la fermentation se déroule à une température de 18 à 22° pendant 8 jours pour conserver un maximum de parfum.

Élevage sur lies en cuves pendant 5 mois.

## DÉGUSTATION

C'est un vin très souple avec des arômes de griottes très prononcés. Idéal pour les viandes et les barbecues d'été.

## CONSERVATION

Conservation de 2 à 5 ans.



*Rousseau  
Frères*

[www.rousseau-freres.com](http://www.rousseau-freres.com)

4 Le Vau – 37320 Esvres

[contact@rousseau-freres.com](mailto:contact@rousseau-freres.com) | Tel : 02 47 26 44 45

