

Pinot Noir

Appellation Savoie Contrôlée

Sol : *argilo-calcaire et molasses d'alluvions glaciaires*

Cépage : *Pinot Noir*

Vendanges : *manuelles*

Vinification : *cuve inox*

Fermentation : *Fermentation alcoolique traditionnelle à température contrôlée et fermentation malolactique.*

TAV : *12,5 % vol.*



Description :

Le Pinot Noir, par sa couleur écarlate, qui se tuilera avec le temps nous charme par son nez subtil, aux arômes de fruits rouges et d'épices.

Les tanins, bien présents lorsqu'il est jeune s'assoupliront en vieillissant pour donner à ce Pinot Noir finesse et élégance.

Ce vin, structuré et corsé présente un potentiel de garde de 4-5 ans et s'accommode à merveille avec les viandes rouges et gibiers.

Température de service : *14 à 16 °*

MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Eglise - 01420 CORBONOD
Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29
Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr