



NOUVELLE-ZÉLANDE

FUSIONAL PINOT NOIR

LE VIGNOBLE

De la rencontre entre le terroir de Nouvelle-Zélande et le savoir-faire français, naît un vin d'une très grande intensité, où l'harmonie est la source de tous les plaisirs.

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

65% Greywacke (pierres glaciaires), 35% Broadbridge (argile ocre)

LA VINIFICATION

- Macération pendant 8 jours à 25-30°C
- Légers pigeages et mouillages pendant la fermentation
- Elevage en cuve inox pendant environ 10 mois

DÉGUSTATION

D'une robe rubis d'une belle intensité, ce vin dévoile un nez cacaoté et légèrement fumé tout en finesse et en délicatesse, offrant une jolie expression du Pinot Noir sur des arômes de petits fruits rouges.

En bouche, la fraîcheur est accompagnée de notes fruitées avec des tanins soyeux.



Accompagnement

Tout le long d'un repas, sur des viandes ou du poisson.



Température de Service

Entre 13 et 15°C



Vieillessement

2 à 3 ans

