

Vin Rouge Pinot Noir Grand Terroir

Côtes de Toul

INFORMATION

Appellation : Côtes de Toul

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 12%

Certification : Vin
Biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Egrappage total
à l'encuvage.

Remontage et pigeage
quotidien.

Puis décuvage après 10 jours
de macération.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de
6



TERROIR

Région Viticole : Lorraine

Surface :

Type de sol : Argilo-Calcaire

Climat : Climat océanique à
influence continentale.

DÉGUSTATION

Œil : Couleur rubis, soutenue,
reflets cerise.

Nez : Expressif, légers arômes
de fruits rouges.

Bouche : Croquante,
intense, souple, notes de
cerise griotte, notes de
framboise, tanins fins, corps
structuré, bonne intensité,
longue persistance.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : Entre
14° et 16°C.

Accords mets et vins :
Bavette à l'échalotte,
Fromages affinés.

Garde : A boire dans l'année,
jusqu'à 6 ans