



ROUGE D'IVRESSE

Pinot Noir - 2024 - Granite



Vinification

Égrappage suivi de la macération pelliculaire durant 15 jours, puis décuvage et fermentation malolactique en cuve inox pour une partie de la cuvée, l'autre partie est élevée en barrique durant 12 mois

Dégustation

Gourmand et fruité

Notes de fruits noirs et tanins fins

A servir frais pour accompagner un barbecue ensoleillé,
ou tempéré autour d'une viande mijotée

Degré alcoolique : **13°** - Sucre résiduel : **0 gr/L** - Acidité tartrique : **5,30 gr/L** -

Ph : **3,60** - Garde : **1 à 15 ans** - Dégustation : **14°**