

VIN DE FRANCE —

Pinot Noir

Ce beau Pinot noir 2022, dans la pure tradition bourguignonne, exhale une palette aromatique typique de ce cépage : si vous ne le connaissez pas, dégustez-le sans tarder !

Sa teinte rubis-framboise aux reflets rosés-bleutés attire immédiatement notre regard. Sa jeunesse s'exprime aussi par un disque assez brillant nous laissant présager d'un vin présentant une belle fraîcheur.

De très légères notes amyliques de toffee viennent effleurer notre nez avant de partir sur des arômes dominants de mara des bois et cerises noires bien juteuses, sans oublier des notes florales entêtantes de pivoine et de rose. A l'aération, ce Pinot noir 2022 dévoile de douces effluves épicées de bâton de réglisse, de poivre blanc et de muscade avec un côté plus sous-bois d'humus.

Sa bouche fraîche, tendre et charnue à la fois révèle une fine structure assez aérienne avec une trame fondue et soyeuse. Sa finale est à l'image de ce vin : gourmande, croquante et acidulée sur le zan, le floral et le juteux du cassis. Très agréable immédiatement, il peut toutefois se garder dans les 3 à 5 ans où il gagnera en maturité.

30 % FRUITÉ

30 % FLORAL

20 % ÉPICÉ

18 % VÉGÉTAL
SOUS-BOIS

2 % BOISÉ

