



DOMAINE
BRAZILIER

LA CHOUETTE ROUGE VIN DE FRANCE



Encépagement

Pinot Noir 100% Sur terroir d'argile à silex, âge des vignes : 30 ans.

Rendement :

45 hl/ha

Vinification

La vendange est récoltée à son maximum de maturité, la macération en cuve inox avec levures indigènes est courte avec peu de remontage,

Elevage

Elevage : 9 mois en demi muid

Dégustation

Récolté à pleine maturité, ce rouge d'une couleur rubis offre des notes de cerise noir et de groseille, une texture fine et épicée avec une bouche toute en rondeur.

Accords mets vins

Viandes rouges et fromages.

Garde: 5 ans à 10 ans

Degré: 13.5%

