



« ATTITUDE PINOT NOIR »



Les vignes sont situées en Touraine et en région Sancerroise.

Les raisins de pinot noir sont triés à la main et égrappés. Après une macération préfermentaire à froid, les raisins fermentent 12 à 15 jours en cuve.



« Attitude » 100% Pinot Noir présente une couleur rubis brillante avec d'élégants arômes de fruits rouges, cerises et cassis. Des notes épicées conduisent à une finale très élégante où l'équilibre et la finesse, le fruit et les saveurs subtilement boisées se mêlent harmonieusement.



Léger et convivial, Attitude est parfait de l'apéritif au fromage, de la viande blanche au poisson.



Température de service : 15-18°C