

ATTITUDE



Cépage Pinot Noir.



Assemblage de calcaire et d'argile à silex sur le terroir de Chemery en Touraine.



Macération en vendange égrappée par remontage. Cette vinification privilégie la subtilité du Pinot Noir et non sa concentration.

Élevage en cuve inox thermorégulée pendant 7 mois, l'absence d'élevage en bois développe des arômes gourmands et fruités.



Fruits rouges type fraise ou framboise écrasée avec une finale relevée type poivre blanc.



Vin de plaisir, idéal pour des salades marocaines et viandes blanches.



Température de service : 12°C



Temps de garde : 5 ans