



BARON MAXIME



PINOT NOIR

Vin de France

2021

TERROIR

La région Languedoc Roussillon possède une mosaïque de terroirs aux nuances géologiques différentes : calcaire, argile et sable.

Le climat est méditerranéen et tempéré, ce qui est très agréable. Le taux d'ensoleillement est excellent tout au long de l'année, avec des hivers doux et des étés chauds et secs.

CÉPAGES

Pinot Noir 100%

VINIFICATION

Le Pinot noir est un cépage à maturité précoce récolté en tout début de vendanges.

En cave, les raisins égrappés subissent une macération pré-fermentaire à chaud qui favorise l'extraction de la couleur, suivie par une fermentation d'une température contrôlée à basse température (entre 18 et 24°C) afin de garder toute la fraîcheur des arômes primaires et secondaires.

Les vins sont ensuite élevés séparément en cuve pendant plusieurs mois avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Un Pinot Noir frais et élégant aux arômes de framboises et de cerises. En bouche, il révèle des tanins doux et discrets.

Il sera le compagnon idéal de votre pique-nique, d'une milanaise de veau, une volaille ou encore un gâteau aux cerises et au chocolat.

Idéalement servi à 12°C-14°C

MAGIQUE

Étiquette magique ! La couronne sur l'étiquette se transformera en "M" si la température de service est trop élevée.

