

LE VIGNOBLE DU RUISSEAU^{INC.}

PINOT NOIR

CUVÉE : Origine

MILLÉSIME : 2021

PRIX : 26\$

ŒIL : Rubis clair, limpide et brillant

NEZ : Aromatique et simple. Fruits rouges (groseille, cerise) avec une petite pointe herbe fraîche (thym)

BOUCHE : Tout en fruits, suave, tendre et délicat avec de petits tanins fins. Accessible et festif, doté de finesse avec une belle finale tout en fraîcheur.

VINIFICATION : Un vin de soif ayant passé un court moment en cuve inox et en macération carbonique pour garder le fruit et la fraîcheur

ALCOOL : 12,5%

SUCRE RÉSIDUEL : 1,9 G/L

DATE DE VENDANGE : 4-5 octobre 2021

QUANTITÉ PRODUITE : 10800 bouteilles

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12°-13° C

POTENCIEL DE GARDE : prêt à boire mais se conserve bien jusqu'à 2 ans

ACCORDS METS ET VINS : Apéro, charcuteries et fromages, pizza, spaghettis à la bolognese, salade repas avec viandes froides