

# LE VIGNOBLE DU RUISSEAU<sup>INC.</sup>

## **PINOT NOIR**

**CUVÉE** : Signature

**MILLÉSIME** : 2019

**PRIX** : 35\$

**ŒIL** : Rubis pâle, limpide et brillant

**NEZ** : Expressif et fin. Petits fruits rouges (cerises, salsepareilles, mûres), Épice (poivre blanc)

**BOUCHE** : Fraîche, ronde avec des tannins veloutés et soyeux. Petite pointe de chêne apparaissant en finale.

**VINIFICATION** : Vieilli 10 à 12 mois en fût de chêne français pour ajouter rondeur, élégance et complexité. 40% de la cuvée est en macération semi-carbonique afin de conserver des arômes de fruits frais

**ALCOOL** : 12,5%

**SUCRE RÉSIDUEL** : 1,3 G/L

**DATE DE VENDANGE** : mi-octobre 2021

**QUANTITÉ PRODUITE** : 11400 bouteilles

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 13°-15° C

**POTENCIEL DE GARDE** : 5 ans

**ACCORDS METS ET VINS** : Viandes blanches grillées, brochettes de viandes, canard confit, thon rouge