



Very

IGP HAUTE-VALLÉE DE L'AUDE



Histoire

«Very Pinot noir» porte à lui seul la richesse de notre terroir. Le terroir de la Haute Vallée de L'Aude transmet fraîcheur et finesse à ce Pinot noir. Les conditions remarquables, alliées à un travail de la vigne respectant notre charte «Protect Planet», permettent d'obtenir les meilleurs raisins pour élaborer ce vin.

Cépages

Pinot noir.

Vignoble

Nos parcelles, sur des sols argilo-calcaires, se situent sur le terroir de la Haute Vallée de l'Aude.

Vinification

Vinification en cuves ouvertes avec pigeages réguliers lors de la fermentation pour favoriser la macération et limiter l'oxydation. Il bénéficiera par la suite d'un léger passage en barriques pendant 4 mois.

Dégustation

Robe grenat aux reflets brillants, arômes de petits fruits rouges, notes subtiles de violette et d'épices douces. Ce Pinot Noir, issu des coteaux frais de la Haute Vallée de l'Aude, révèle une bouche soyeuse et élégante, aux tanins fondus.

Accords mets vin

A savourer sur magret de canard aux cerises, risotto aux champignons, fromages de caractère tels que Saint-Nectaire, Morbier ou Tomme des Pyrénées.




ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

