



IL N'Y A PAS DE
GRAND VIN
SANS UN
GRAIN DE **FOLIE.**



PARTI PRIS

PINOT NOIR 100%

PAYS D'AUDE

indication géographique protégée

2023



FR-BIO-01

TERROIR

Le Pinot Noir est issu d'une parcelle de vigne située à Montolieu, sur un terroir calcaire.

VINIFICATION

La vinification se fait moitié grappes entières et moitié égrappée. L'encuvage est gravitaire pour maintenir toute la qualité et l'intégrité des raisins. La vinification est réalisée sans aucun produit chimique ni œnologique ; nous laissons faire le vin naturellement. La macération est courte, environ 8 jours, pour préserver les arômes délicats qui caractérisent « Parti Pris ». L'élevage est réalisé en demi-muids de type Stockinger. La mise en bouteilles est réalisée fin Avril.



Robe rouge à reflets cerises. Parti Pris se distingue par sa grande finesse aromatique avec des notes subtiles de fruits rouges et de cerise. Il offre une belle persistance en bouche avec des notes très légèrement boisées.



Par sa finesse et sa fraîcheur aromatique, Parti Pris sera le doux complice d'un chèvre frais ou d'un gravlax de saumon aux herbes fraîches.



bouteille
BG Caractère
75Cl



bouchon
liège



carton
IX 6



palette
100 cartons
/ palette
EUR

