



## PINOT NOIR

---

### CUVÉE H

« Vin élégant, fruité avec une belle finesse en bouche. »

Appellation : AOP Vin de Savoie

Cépage : Pinot Noir

Age des vignes : 25 ans

Rendement : 40 hl/ha

Terroir : éboulis calcaires

Surface de Production : 0,50 ha

Vendange : manuelle avec tri à la vigne

Vinification : traditionnelle, vendange égrappée, macération préfermentaire à froid pendant 3 jours, remontages quotidiens, fermentation de 15 jours, fermentation malo-lactique en fûts.

Elevage : 10 mois en fûts de plusieurs vins.

---

Dégustation :

- **Visuel** : belle robe rouge grenat brillante et limpide aux reflets framboise
  - **Nez** : habillé dès l'abord par un boisage harmonieux, le nez offre une expression élégante qui associe au fruit des notes fleuries et épicées : bois frais, vanille, moka, cerise au jus, quetsche, églantine, baie de Sichuan, pierre à fusil.
  - **Bouche** : elle est très gourmande et offre un bel équilibre. Les tanins sont soyeux, la structure souple et on retrouve une belle intensité aromatique et une belle minéralité.
- 

Vieillessement : 2 à 6 ans

Accord Mets/vins : charcuterie fine de Savoie, gratins de Crozets, viandes blanches.

