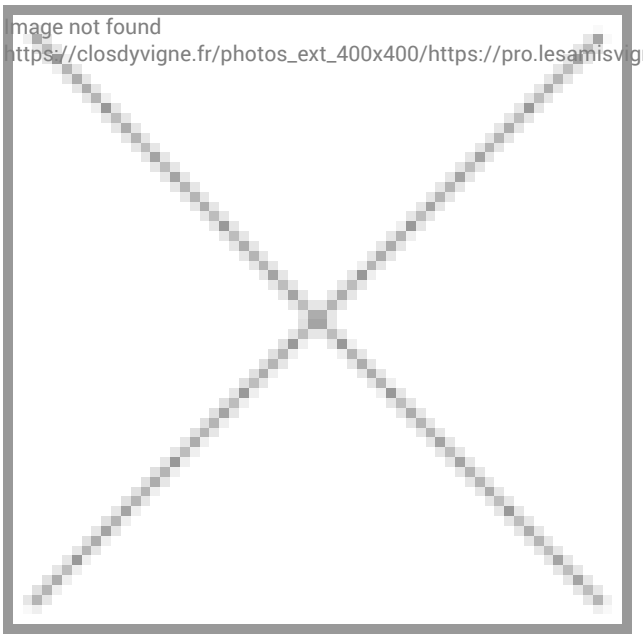
RACINE PINOT NOIR 2025 ROUGE

NOS VINS DU SUD



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Trouver en languedoc un pinot clair, léger mais intense et frais nous a pris du temps... c'est finalement sur les coteaux de limoux que nous avons trouvé la perle rare, un fruité typé cerise, de superbes tanins soyeux et une longueur étonnante !

- Pinot noir 100%

Accords mets et vins

Charcuterie, jambon, pâtés, viandes froides, fromage de chèvre, légumes de printemps, asperges grillées, petits légumes farcis, joue de veau confite, râble de lapin, dinde à la sauce moutarde.

Détails

Domaine : Diva Sud
Couleur : Rouge
Millesime : 2025
Degrès : 12,5 %
Contenance : 0,75 L
Cépages : Pinot noir
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Pays d'Oc
Nom du Vigneron : Bruno Lafon & François Chamboissier

Caractéristiques

Terroir : Argile et calcaire, les vignes ont entre 10 et 12 ans. Taille enGuyot. Certaines zones de Limoux offrent un grand potentielpour le Chardonnay et le Pinot Noir, avec un mélange declimat méditerranéen et océanique tempéré par l'altitude duvignoble.
Cépage : 100% Pinot Noir
Vinification : Les meilleures parcelles de Pinot noir parmi les 20 ha plantés sont egrappées et gardées au frais avant le début de lafermentation. Commence alors une extraction courte pour conserver la délicatesse du fruit et la douceur des tanins.
Elevage : La fermentation et le vieillissement sont faits en cuves béton et en barrique

Dégustation

Robe : Rouge pâle
Nez : Sa couleur pâle révèle un nez de fruits rouges
Bouche : En bouche le vin garde son impressionnant caractère fruité avec des tanins soyeux et offre une finale longue et fraîche.

HISTOIRE DU DOMAINE

Bruno est originaire de Meursault et François de Léognan. Après plus de 20 ans de sélection et vente à l'export de top domaines du grand Sud, ils décident de créer chez leurs partenaires vignerons une petit gamme de cuvées de plaisir basées sur un joli fruit, des tanins fins avec l'idée simple "qu'une bonne bouteille est une bouteille vide !".


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png